



MITTAGESSEN
Mittwoch, 30. September 2026
Ponta Delgada / São Miguel / Portugal

VORSPEISEN
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Portugiesische Lammsuppe mit Kartoffeln, Gemüse und Minze

Reiscremesuppe mit Junglauch

HAUPTGERICHTE
„Pastéis de Bacalhau“
Kabeljau-Küchlein, Salsa Verde, Tomaten-Zwiebelsalat, Bohnenreis

Piri-Piri-Brathähnchen
Knoblauch-Aioli, gegrilltes Gemüse, Pommes Frites

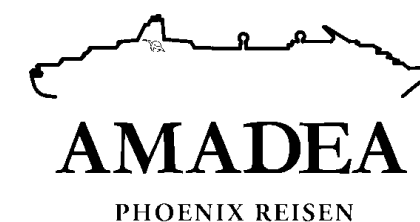
„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thai Sweet Chili Ketchup, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Portugiesische Lammsuppe mit Kartoffeln, Gemüse und Minze

„Pastéis de Bacalhau“
Kabeljau-Küchlein, Salsa Verde, Tomaten-Zwiebelsalat, Bohnenreis

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Junglauch

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50