



ABENDESSEN
Donnerstag, 01. Oktober 2026
Ponta Delgada / São Miguel / Portugal

VORSPEISEN
Pancetta-Forellenfilet,
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Karamell-Ananas, BBQ-Kalbszunge, Popcorn

SALAT
Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

SUPPEN
Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Getrübete Berglinsensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Victoriabarschfilet
Sternanis-Kokossauce, Wok Gemüse, Zitronengras Polenta

Rinderhüfte „à Portuguesa“
Portweinsauce, Oliven-Gemüse, Knoblauchkartoffeln

Spaghetti Carbonara auf französisch
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne Käse

DESSERTS
Frittiertes Brandteig-Gebäck
mit Apfelkompott, Karamell und Joghurt-Honig Eis

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pancetta-Forellenfilet
warmer Zucchini-Bohnensalat, Harissa-Schmand

Vietnam Rindfleisch-Gemüse Pho

Rinderhüfte „à Portuguesa“
Portweinsauce, Oliven-Gemüse, Knoblauchkartoffeln

Frittiertes Brandteig-Gebäck
mit Apfelkompott, Karamell und Joghurt-Honig Eis

HAUSMANNSKOST
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Butterbohnen und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ
Rettich-Radieschensalat mit Pumpernickel

Getrübete Berglinsensuppe

Spinat-Käse Börek mit Humus-Creme Fraiche und Hirtensalat

Eierlikör-Brombeer Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling, Q.b.A, Trocken
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland 12% Vol.
0,75l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar, Gols
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol
0,75 l 26,30 €