



MITTAGESSEN

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

VORSPEISEN

Nektarinen Cocktail „Sangria de Maracujá“

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT

Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehecht Filet
Sardellen-Zitronensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

„Aus der Mannschaftsküche“
Unsere Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayo und Fritten

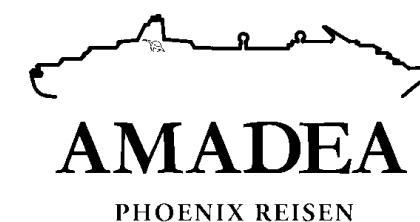
DESSERTS

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen Schmand, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Leberknödelsuppe

Rehschulter „Bourguignon“
Rotweinsauce, Speck-Wirsing, Kartoffelkrokette

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Habanero-Flocken und Leinsamen

Karotten-Mandarinensuppe mit Ingwer

Bang Bang Blumenkohl mit Sesamreis und Frühlingszwiebeln

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50