



MITTAGESSEN
Sonntag, 04. Oktober 2026
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Orientalische Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Wildcremesuppe mit Linsen

HAUPTGERICHTE
Fisch- und Shrimps Kroketten
Kräuter Aioli, Bohnen-Mais Salat, Tomatenreis

„Pico Island Sonntagsbraten“
Allspice-Roastbeef mit Knoblauch-Piment Sauce, Zitronengemüse
und Cebolada-Kartoffeln

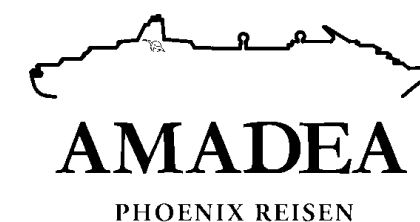
Gefüllter Schweinerücken
Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Grießplätzchen

DESSERTS
Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thunfisch-Chili Mayo, Schwarze Oliven Tapenade,
Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Orientalische Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

Wildcremesuppe mit Linsen

„Pico Island Sonntagsbraten“
Allspice-Roastbeef mit Knoblauch-Piment Sauce, Zitronengemüse
und Cebolada-Kartoffeln

Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Früchtecocktail mit Honig

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Käse Bratling
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Kirschenkuchen mit Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l € 6,50

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