



MITTAGESSEN
Dienstag, 06. Oktober 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Ananas mit Pina Colada-Sabayon

„Salada Frutos do Mar“

Meeresfrüchte mit Tomaten, Junglauch, Paprika, Petersilie
und pikanter Zitronen-Marinade

SALAT

Erfrischender Melonen-Orangensalat

SUPPEN

Klare Weißkohlsuppe mit Linsenküchlein

Iberische Bohnensuppe mit Schweinefleisch

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel

Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Portugiesische Hähnchenpfanne
mit Portwein, Mandeln, Oliven, Safranreis und Maisbrot

„Aus der Mannschaftsküche“

Panierte Kalbszunge mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat

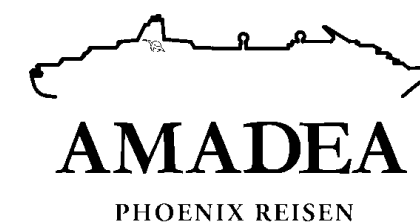
DESSERTS

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

Gemischtes Eis, Früchte, Matcha Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Joghurt-Minze Sauce, Pesto Rosso Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Salada Frutos do Mar“

Meeresfrüchte mit Tomaten, Junglauch, Paprika, Petersilie
und pikanter Zitronen-Marinade

Iberische Bohnensuppe mit Schweinefleisch

Portugiesische Hähnchenpfanne
mit Portwein, Mandeln, Oliven, Safranreis und Maisbrot

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

VEGETARISCHES MENÜ

Erfrischender Melonen-Orangensalat

Klare Weißkohlsuppe mit Linsenküchlein

Zucchini Picatta Milanese mit Basilikum-Spaghetti

Gemischtes Eis, Früchte, Matcha Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25l € 6,50