



MITTAGESSEN
Mittwoch, 07. Oktober 2026
Leixões / Porto / Portugal

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet

Tobiko Kaviar Sauce, Butterkarotten, Safran-Sushi Reis

Portwein Rinderroulade

Apfel Chutney, Thymiangemüse, Nuss-Schupfnudeln

Portugiesische Hähnchen-Reispfanne

mit Gemüse, Minze-Sauerrahm und gerösteten Süßkartoffeln

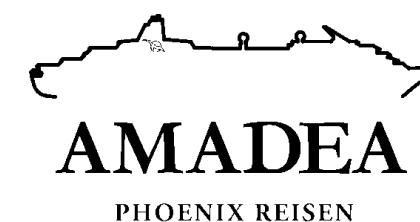
DESSERTS

Blaubeer-Chia Muffin, Mandarinen, Joghurt Eiscreme

Zartbitter Schokoeis, Pfirsich-Marakuja, Löffelbiskuit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Konfierte Knoblauchbutter, Scharfe Erdnuss Sauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Portwein Rinderroulade

Apfel Chutney, Thymiangemüse, Nuss-Schupfnudeln

Blaubeer-Chia Muffin, Mandarinen, Joghurt Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Blumenkohlcremesuppe

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Zartbitter Schokoeis, Pfirsich-Marakuja, Löffelbiskuit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50