



ABENDESSEN
Samstag, 30. Mai 2026
Portimão / Algarve / Portugal

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Blumenkohl-Lauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffeltaler

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Mango-Frühlingsrolle mit Zitronen-Panna Cotta
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Cracker



GEDECK
Butter, Curry Butter, Knoblauch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Zitronen-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Blumenkohl-Lauchcremesuppe

Gebackene Kürbisbällchen mit Sesam-Gurken und Kirschtomaten

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling, QbA, trocken, Riesling
Remstallkellerei, Herxheim, Pfalz,
12% Vol.
0,75l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir QbA, trocken,
Weingut Winzergen. Herxheim, Pfalz,
13.5% Vol.
0,75l 25,20 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*