



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

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Calamari-Limetten Ceviche mit Ciabatta

SALAT
Fusilli-Paprikasalat mit Pesto Rosso

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Kartoffelpüree

Rindersaftgulasch
Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Caldo Verde“
Kohl-Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Würstchen

DESSERT
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Feigen Creme, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Calamari-Limetten Ceviche mit Ciabatta

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Rindersaftgulasch
Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Fusilli-Paprikasalat mit Pesto Rosso

Spinatcremesuppe mit Croutons

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeersauce

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

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

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

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