



ABENDESSEN
Sonntag, 31. Mai 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Spaghetti mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Napoleon-Creme Schnitte mit Schokoladeneis

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Lingot d'Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Napoleon-Creme Schnitte mit Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Käsetaler, Tomatensauce, Kartoffel-Kräuter Creme

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement, Steiermark,
12,5% Vol.
0,75l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt, trocken
Weingut Stiegelmar,
Gols, Burgenland,
12.5% Vol.
0,75l 26,30 €

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