



MITTAGESSEN

Dienstag, 05. Mai 2026

Praia da Vitória / Terceira / Açores / Portugal

VORSPEISEN

Mandarinen Cocktail „Korn Sunrise“

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Blattsalate mit Kichererbsen und Tahini Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling- Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

„Estufado de Carne“

Rindfleischragout mit Gemüse, Bohnen und Kartoffelpüree

„Portugiesisches Bifana-Sandwich“

Marinierter Schweinenacken im Papo Seco Brötchen
mit Senf, Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und Algarvensalat

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Blauschimmelkäse Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling- Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Kichererbsen und Tahini Dressing

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikum-Sauerrahm und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Medalla Real Reserva

Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Astica, Mendoza

Argentinien

0,25 l • € 6,90