



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 06. Mai 2026**

**Ponta Delgada / São Miguel / Azoren / Portugal**

### VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Selleriecreme und Mango

### SALAT

Romesco Gurkensalat mit gerösteten Mandeln

### SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Sauerkrautsuppe mit Paprika

### HAUPTGERICHTE

Portugiesische Kabeljau Krapfen

Salsa Verde, Erbsen-Minze Salat, Tomatenreis

„Espetada“

Marinierter Schweinefleischspieß mit Chimichurri Sauce

Bohnen-Gemüse Kompott und Schmorkartoffeln

„Cannelloni Florentina“

mit Safran-Basilikum Sauce, Feta und Artischocken

### DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Kirschen

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Knoblauch Aioli, Estragon-Senf Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

„Espetada“

Marinierter Schweinefleischspieß mit Chimichurri Sauce

Bohnen-Gemüse-Kompott und Schmorkartoffeln

Weisser Schokoladen-Fudge mit Kirschen

### VEGETARISCHES MENÜ

Romesco Gurkensalat mit gerösteten Mandeln

Sauerkrautsuppe mit Paprika

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

### WEINEMPFEHLUNG

**2025 Sauvignon Blanc**

Santiago Queriolo

Valle Ica, Peru

**0,25 l • € 6,90**

**2025 Cabernet Sauvignon**

Casillero del Diablo

Valle Central, Chile

**0,25 l • € 6,90**