



ABENDESSEN
Montag, 05. Oktober 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Thunfisch-Krokette mit Blumenkohl-Knoblauch Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Getrübte Bergkäsesuppe

HAUPTGERICHTE
Barsch im Pergamentpapier
mediterranes Gemüse, Zitrone, Kräuter-Kartoffeln

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Mandel-Brokkoli und Kartoffelcreme

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, Artischocken, Feta Käse

DESSERTS
„Pastel de Nata“
Vanillecreme Törtchen, Mokka-Pistazien Shot, Stracciatellaeis
Gemischtes Eis, Tropisches Früchtekompott, Heidesand, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Fruchtsenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Krokette mit Blumenkohl-Knoblauch Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Barsch im Pergamentpapier
mediterranes Gemüse, Zitrone, Kräuter-Kartoffeln

„Pastel de Nata“
Vanillecreme Törtchen, Mokka-Pistazien Shot, Stracciatellaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Getrübte Bergkäsesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Gemischtes Eis, Marillenröster, Heidesand, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 37,80 €

2022 Vet Rooi Olifant
Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l • 38,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“