



MITTAGESSEN
Montag, 05. Oktober 2026
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN

Apfel Cocktail mit Pistazien-Quark

Gebackener Brie, Eisbergsalat, Cumberland Dressing

SALAT

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN

Raz el Hanout Gewürz-Graupensuppe

Portugiesische Kohlsuppe mit Schweinefleisch

HAUPTGERICHTE

„Caldeirada de Peixe“

Deftiger Fisch- und Meeresfrüchte Eintopf mit Kartoffeln,
Gemüse und Kräuterbrot

Rind in Soja-Zitronensauce
mit Gemüse, Knusper-Lauchstreifen und Knoblauchreis

„Bifana Sandwich“

Marinierter Schweinenackен im Papo Seco Brötchen mit Senf,
Schmorzwiebeln, Kartoffelspalten und Salat

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeereisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Brie, Eisbergsalat, Cumberland Dressing

Portugiesische Kohlsuppe mit Schweinefleisch

„Caldeirada de Peixe“

Deftiger Fisch- und Meeresfrüchteintopf mit Kartoffeln,
Gemüse und Kräuterbrot

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Raz el Hanout Gewürz-Graupensuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeereisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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