



MITTAGESSEN
Montag, 20. Januar 2025
Funchal / Madeira

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella Smoothie
Sülze-Lauchsalat und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“
Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Rinder-Schmandgulasch
Rosmarin-Ofengemüse, getrüffelte Makkaroni

Madeira Kalbszunge
Rosenkohl-Karottenstampf, Mandelbällchen

DESSERTS

Robertas Schokoladenpudding mit Eierlikör
Himbeer-Cheesecake Eisbecher
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicreme, Curry-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sülze-Lauchsalat und Kürbiskernöl

Kraftbrühe „Mille Fanti“

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Himbeer-Cheesecake Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Broccoli-Shiitake Pilz Teriyaki mit Sushi-Reisbällchen

Robertas Schokoladenpudding mit Eierlikör

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €