



ABENDESSEN
Sonntag, 19. Mai 2024
Lissabon / Portugal

VORSPEISEN
Ananascocktail „Piña Colada“
Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Eisbergsalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni a la Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Pommery-Ei Dressing

Tomatencremesuppe

Tofu-Gemüse Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 24,00 €

Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,00 €