

DEGUSTATION-MENU

Mittwoch, 8. September 2010 / September, 8th August 2010

Gratinierte Jacobsmuscheln auf einem Ananas Carpaccio

*serviert mit einem Salat aus frischen Gartenblättern
und einer Erdbeer Reduction*

Fenchel- Zitronen Kaltschale

Asiatisch pochiertes Seehecht-Filet

auf einem Papaya- Gurken Bett mit Zitronengrassauce und Thai Reis

Schweine- Saltimbocca auf einem Kürbis Risotto

mit glasierten Erbsen und Salbeijus

Oder

Gemüse Gerstoto an einer Blauschimmel- Käse Sauce

Yoghurt- Heidelbeer Schnitte

Unsere Weinempfehlung:

Weisswein: Casa de Santar "Reserva" Dão 2008 € 28.00

Rotwein: Casa cadavial Pino Noir, Tejo 2007 € 34.00

Dégustation-Menu: € 45.00

Halbpension - Dégustation-Menu: € 38.00

Gratinated scallops on pineapple Carpaccio

Served with fresh salad leaves & a strawberry reduction

Chilled fennel & lemon soup

In Asian broth poached hake filet, on a bed of papaya and cucumber

With Thai rice and lemongrass sauce

Pork saltimbocca on pumpkin risotto

Accompanied by glazed peas and a sage jus

Or

Vegetable & barley risotto with a blue cheese sauce

Yoghurt & blueberry slice

Our wine recommendation:

White wine: Casa de Santar "Reserva" Dão 2008 € 28.00

Red wine: Casa cadavial Pino Noir, Tejo 2007 € 34.00

Dégustation-Menu: € 45.00

Half-board - Dégustation-Menu: € 38.00