

DEGUSTATION-MENU

Sonntag, 01. August 2010 / Sunday, 01st August 2010

*Lachs - Creperoulade an Senf- Honig- Soße
Blattsalatsymphonie und Avocado Creme*

Mangold-Kapern-Suppe

*Streifenbrassenfilet auf Gemüse- Linsen- Millet -Salat
mit Frühlingszwiebelvinaigrette*

Schweinefiletmedaillons auf Risotto mit Gemüse und Kräuterjus

Oder

Gemüsekebab

an pikanter Joghurtsoße und Cous-Cous

Mille Feuille mit Kirschen

Unsere Weinempfehlung:

Weißwein: Vinha Formal, Luís Pato 2008 €38.00

Rotwein: Flor das Tecedeiras 2008 €28.00

Dégustation-Menu: € 45.00

Halbpension - Dégustation-Menu: € 38.00

*Salmon & crepe roll with a mustard & honey sauce,
a green salad symphony & avocado cream*

Chard & caper soup

*Black sea bream with a salad of vegetable, lentil & millet
and a spring onion vinaigrette*

Pork medallion with Risotto, vegetable & herb jus

Or

Vegetable Kebab

with a spicy yoghurt sauce & Couscous

Mille Feuille with cherries

Our wine recommendation:

White wine: Vinha Formal, Luís Pato 2008 €38.00

Red wine: Flor das Tecedeiras 2008 €28.00

Dégustation-Menu: € 45.00

Half-board - Dégustation-Menu: € 38.00