

ROOM SERVICE



Leichte Gerichte

Gebratene Karotten-Kürbis-Creme mit hausgemachten Croutons 3,00€

Süßkartoffelcreme mit Fenchel und Schinken 3,50€

Melone mit Schinken, Kirschtomaten und Rucola 4,00€

Salat mit gemischtem Salat, Räucherlachs, Trockenfrüchten und Joghurtsauce 6,00€

Griechischer Salat 5,00€

Capellini mit Champignons und Trüffelöl 6,00€

Wolfsbarschfilet mit Basmati-Reis und Gemüse-Ratatouille 12,00€

Gegrilltes Kalbsfilet mit Pommes und Gemüsejulienne 14,00€

Gespickte Bratwürste mit Kräutern, geriebenem Käse und geröstetem Brot 11,00€

Goan Spezialitäten

Fleisch Samosas mit Salat und pikanter Sauce 6,00€

Pfannkuchen gefüllt mit Tomaten, Thunfisch, Sardinen und Koriander Chutney 7,00€

Sandwiches . Toasts



Käse und Truthahnschinken	3,50€
Tomate, Käse und Oregano	3,00€
Pitabrot mit Räucherlachs und Gurke	9,00€
Fladenbrot mit Rinderzunge und Champignons	8,00€
Traditioneller kleines Steak im „Bolo do caco“ (Süßkartoffelbrot aus dem Steinofen) (Kalbsfilet, Schinken, Käse, Tomate und Kopfsalat)	8,00€
Hausgemachter Hamburger (Kalbfleisch, violette Zwiebel, Speck, Cheddar Käse, Tomate, Salat und Mayonnaise)	8,00€
Club Sandwich	6,50€
Kartoffelchips mit Knoblauch und Oregano	1,50€
Einfacher Salat	2,00€

Suppen



Tomatencreme mit Paprika, Croutons aus Kokoskuchen, Paprika und Oregano	6,00€
Minestrone mit Gemüse der Saison in Wurstbrühe, feinen Nudeln und Parmesan	7,00€

Vorspeisen



Geschmortes Rinderzungenravioli mit Käsegratin und Kirschtomaten	10,00€
Knusprige Garnele mit Wasabi-Mayonnaise und Gemüsegurke	12,00€
Pataniscas mit Geflügelfleisch, Alheira und Lychee-Chutney	8,00€

Spezialität aus Goa

Würzige Morgadinha Crêpe mit Meeresruchten und Gewürzjüllung	9,00€
--	-------

Alternativen



Gemüse-Gartensalat
mit Sesam,
Seetang-Vinaigrette,
knusprigem Brot und
Rucola-Sprossen **9,00€**

Risotto mit Rotwein, Pilzen,
Trüffelöl und Spargel **13,00€**

Gemüsesamosas,
hausgemachter
Tomatenketchup und
Paprika **9,00€**

Reisteig mit Kräuteröl,
Mozzarella-käse und
getrockneter Tomatensauce **9,00€**

Spezialität aus Goa

Gemüsecurry **15,00€**

Fisch



Lachs gegrillt und in
Thymianöl mariniert
(Risotto mit Wakame-Algen-
Brühe und Sous-vide-Spargel) **18,00€**

Bodion-Konfit in Zitrusbutter
(Kartoffelpüree mit Reduktion
von gebratenen Krustentieren
und Brokkoli) **17,00€**

Kabeljaufilet in Lorbeeröl
(Brás von violetten Zwiebeln
und Textur von Maisbrot mit
dehydrierten Oliven) **17,00€**

Spezialität aus Goa

Garnelen-Curry
mit Kokosnuss und
Gewürzen **19,00€**

Fleisch



Gegrillter Kalbskamm
und fertiggestellt
im Vakuum

17,00€

(Wildreis, hausgemachte
Fleischauc und Champignons)

Lammfilet glasiert in
Rosmarinbutter

20,00€

(Kartoffelerrine mit violetten
Zwiebeln, frischen Kräutern und
Rotkohl)

Schweinebacke lang
gekocht mit Pflaumen

18,00€

(Zerkleinerte Süßkartoffel,
Würstchen und gebackene
Zucchini mit Zitronensaft)

Spezialität aus Goa

Hühnercurry gewürzt
mit Kokosnuss und
Gewürzen

17,00€

Kindermenü



Karottencreme mit
Gemüsebrunese

4,00€

Kalbssteak mit Pommes
Frites und Salat

12,00€

Eskalope von
paniertem Huhn
mit Basmatireis

10,00€

Schokoladenmousse
mit m&ms Sand

4,00€

Nachspeisen



Käsekuchen mit weißer
Schokolade, Haselnuss
und Pitaya-Schaum

6,00€

Regionale Banane in
zwei Texturen,
Passionsfrucht und
roten Früchten

6,00€

Schokoladenfondant,
Trockenobstsand und
Vanilleeis

8,00€

Auswahl an
portugiesischen
Kéisesorten mit
hausgemachten
Marmeladen

7,00€

Trilogie aus
hausgemachtem Eis
und saisonaler
Fruchtsauce

6,00€

Spezialität aus Goa

Bebinca - Ei-Konfitüre
mit Kokosmilch und
Kardamom

7,00€

Guten Appetit!
