



DEGUSTATIONSMENÜ MIT WEIN-PORBE

@ *A Morgadinha Restaurant*

AMUSE-BOUCHE

*Geräucherten Kabeljau mit
knusprigen Kichererbsen*

Sekt - Marquês de Marialva

VORSPEISE

Curry-Risotto mit Meeresfrüchten

Grüner Wein - Palácio da Brejoeira

SUPPE

Pilz-Creme gewürzt mit Trüffel

FISCH

*Wolfsbarsch mit zertrümmerten
Kartoffeln und Spinat*

Weißwein - Prior Lucas

LP

*Cremige Tomaten - Shot und
Lychee*

FLEISCH

*Geschnetzeltes von der Ente,
Topinambur-Püree und Baby
Zuckermais*

Rotwein - Quinta de
São Sebastião 2014

VOR-DESSERT

Bananen-Mousse

DESSERT

*Kürbis Pannacotta,
„schwimmende“ Ananas*

Madeira Wine 10 Jahre

