

A-ROSA

Abendessen *Menü*

aROSA 

Schöne Zeit

Unsere Weinempfehlung
Our Wine Recommendation

Três Bagos Sauvignon Blanc
(Weißwein Trocken)
Flasche 75 cl €25,00

Pintas Character
(Rotwein Trocken)
Flasche 75 cl € 45,00

PRÄSENTIERT VON

Küchenchef / Head Chef: Vítor Ferreira
Maître D': Ghazanfar Iqbal

Dienstag, den 28/06/2022
Tuesday, 28/06/2022

Bitte bedienen Sie sich am Buffet für
Vorspeisen/Salate/Dessert/Käse

*Please help yourself for entrées/salads/dessert/cheese
at the buffet*

Wir servieren Ihnen
Suppe/Hauptgang/Spezialität
am Tisch

*We kindly serve you at your table
Soup/maincourse/special*

Suppe / Soup

Karotten- Orangen Cremesuppe mit Mandeln
Orange and Carrot Creamy Soup with Almonds

Hauptgang / Main Course

Sautiertes Doradenfilet mit Meeresfischereis und Koriander^{4,7,14}
Sautéed Sea Bream on Seafood Portuguese Rice and Cilantro^{4,7,14}

Ente lackiert mit Püree und Süsskartoffel, Orangen-Honig-Sauce
Duck lacquered with mashed potato and sweet potato, orange-honey sauce

Cremiger Tomatenreis mit Gemüse Tempura^{7,12}
Creamy Tomato Rice with Vegetable Tempura^{7,12}

Portugiesische Spezialität / Portuguese Specialty

Schweinebauch aus dem Ofen mit Kartoffeln und gemischtem Gemüse
Roasted Pork Belly with Potatoes and Bed of Seasonal Vegetables