

# *Moonlight Dinner Menu*

## ACEPIPES / APPETIZERS / HORS D'OEUVRE / VORSPEISEN

Salmão fumado e caviar Oscière com blinis e creme azedo  
*Smoked salmon and Oscière caviar with blinis and sour cream*

Saumon fumé et caviar Oscière aux blinis et crème aigre  
*Geräucherter Lachs und Oscière Kaviar mit Blinis und Sauerrahm*

\* \* \*

Salada de lavagante com molho de vinho Madeira Verdelho 20 anos  
*Lobster salad with Madeira Verdelho wine 20 years sauce*

Salade de homard à la sauce au Vin de Madère Verdelho 10 années  
*Hummersalat mit Madeiraweinsauce Verdelho 10 Jahre*

\* \* \*

Presunto Pata Negra com pérolas de meloa marinadas em Madeira  
*"Pata Negra" ham with melon pearls marinated in Madeira wine*

Jambon "Pata Negra" aux perles de melon marinées au Madère  
*"Pata Negra" Schinken mit Melonenperlen, mariniert in Madeirawein*

\* \* \*

Foie gras de pato com gelatina de melancia  
*Duck foie gras with watermelon jelly*

Foie gras de canard à la gelée de pastèque  
*Entenleber mit Melonengelee*

SOPAS / SOUPS / LES POTAGES / SUPPEN

Consomé com vinho Madeira Sercial 50 anos  
*Consomé with Madeira Sercial wine 50 years old*

Consomé au Vin de Madère Sercial 50 années  
*Consomé mit Madeirawein Sercial 50 Jahre*

\* \* \*

Vichyssoise com caviar Oscière  
*Vichyssoise with Oscière caviar*

Vichyssoise au caviar Oscière  
*Vichyssoise mit Oscière Kaviar*

\* \* \*

Gaspacho com caranguejo  
*Gazpacho with crab meat*

Gazpacho au crabe  
*Gazpacho mit Krabben*

\* \* \*

Crème de aipo com foie gras de pato frito  
*Celery cream soup with pan-fried duck foie gras*

Crème de céleri au foie gras de canard frit  
*Selleriecremesuppe mit gebratener Entenleber*

PEIXES / FISH / LES POISSONS / FISCH

Caldeirada de lavagante

*"Caldeirada", lobster stew perfumed with coriander*

*"Caldeirada", étuvé à la langoustine parfumée à la coriandre*

*"Caldeirada", gedünstete Languste, parfümiert mit Koriander*

\* \* \*

Cataplana de tamboril e gambas

*"Cataplana", monkfish and prawns steamed in a copper shell*

*"Cataplana", lotte et gambas au vapeur dans une coquille de cuivre*

*"Cataplana", Seeteufel und Gambas, gedämpft in einer Kupfermuschel*

\* \* \*

Filete de pregado assado com lagostins

*Roasted fillet of turbot with scampi*

Filet de turbot rôti aux scampi

*Gebratenes Steinbuttfilet mit Scampi*

CARNES / MEAT / LES VIANDES / FLEISCH

Filete de novilho Rossini, guarnecido com escalope de foie gras  
e molho de vinho Madeira

*Beef fillet Rossini, topped with foie gras escalope and Madeira wine sauce*

Filet de bœuf Rossini, garni à l'escalope de foie gras et sauce au Madère

*Rinderfilet Rossini, garniert mit Entenleberescalope und Madeiraweinsauce*

\* \* \*

Carré de borrego assado, fundo de alcachofra com trufas pretas  
e foie gras de pato

*Roasted rack of lamb, artichoke heart with black truffles and duck foie gras*

Carré d'agneau rôti, fond d'artichaut aux truffes noires et foie gras de canard

*Gebratenes Lammkarree auf Artischockenboden mit schwarzen Trüffeln  
und Entenleber*

\* \* \*

Filete de vitela assado Londonderry, coberto de massa folhada  
com molho de trufas pretas e foie gras

*Roasted fillet of veal Londonderry, wrapped in puff pastry  
with a black truffle and foie gras sauce*

Filet de veau Londonderry, couvert à la pâte feuilletée  
avec une sauce aux truffes noires et foie gras

*Gebratenes Kalbsfilet Londonderry, bedeckt mit Blätterteig  
und einer schwarzen Trüffel- und Entenlebersauce*

SOBREMESAS / DESSERTS / LES DESSERTS / DESSERTS

Crepes Suzette com sorvete de laranja  
*Crepes Suzette with orange sorbet*

Crêpes Suzette au sorbet à l'orange  
*Crêpes Suzette mit Orangensorbet*

\* \* \*

Morangos flambeados com vinho Madeira Boal 10 anos, gelado de baunilha  
*Flambé strawberries with Madeira Boal wine 10 years, vanilla ice-cream*

Fraises flambées au Vin de Madère Boal 10 années, glace à la vanille  
*Flambierte Erdbeeren mit Madeirawein Boal 10 Jahre, Vanilleeis*

\* \* \*

Carpaccio de ananás perfumado com especiarias e sorvete de coco  
*Pineapple carpaccio perfumed with spices and coconut sorbet*

Carpaccio à l'ananas parfumé aux épices et sorbet au coco  
*Carpaccio von Ananas, parfümiert mit Gewürzen und Kokossorbet*

\* \* \*

Delícia de chocolate branco com frutos silvestres flambeados  
em conhaque

*White chocolate delicacy with wild berry flambé with cognac*

Délice au chocolat blanc et fruits des bois flambés au cognac  
*Delikatesse von Weisschokolade mit flambierte Waldbeeren in Cognac*