



MITTAGESSEN
Sonntag, 27. April 2025
Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Fisch-Ceviche mit Chili, Ananas und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gazpacho mit Knoblauch-Crouton

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Cajun-Truthahnrolle
Chimichurri Sauce, Gemüse, Kräuterkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Krustenbraten mit Senfsauce, Sauerkraut und Schupfnudeln

DESSERTS

Marmorguglhupf mit Schokoladeneis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kapernbutter, Ricotta-Mais Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch-Ceviche mit Chili, Ananas und Minze

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gedämpftes Forellenfilet
Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Schokoladeneis und Sahne

VEGETARISCHES MENU
Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Gazpacho mit Knoblauch-Crouton

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Schloss Vollratz
Riesling Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l € 6,50