



MITTAGESSEN
Dienstag, 04. November 2025
Santa Cruz / Teneriffa / Spanien

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Surimi Tatar mit Chili-Limetten-Mayonnaise

SALAT

Karottensalat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Kanarische Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse, Runzelkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

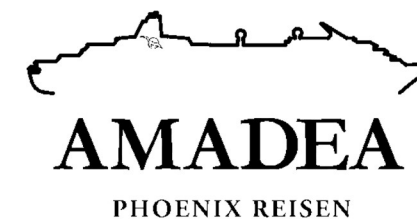
DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnußbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50