



MITTAGESSEN
Mittwoch, 05. November 2025
Las Palmas / Gran Canaria / Spanien

VORSPEISEN
Früchtecocktail mit Honig

Calamari à la Plancha mit Mungobohnenpüree

SALAT
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Wildcremesuppe mit Linsen

HAUPTGERICHTE
Matjesfilet „Hausfrauen Art“
Apfel-Zwiebel Schmand, Speckbohnen, Bratkartoffeln

Gefüllter Schweinerücken
Rotwein-Thymian Sauce, Pisto Manchego, Orangen-Grießschnitte

„Jackson´s Penne“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Shiitake Pilzen,
Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari à la Plancha mit Mungobohnenpüree

Wildcremesuppe mit Linsen

Gefüllter Schweinerücken
Rotwein-Thymian Sauce, Pisto Manchego, Orangen-Grießschnitte

Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Früchtecocktail mit Honig

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Käse Bratling
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Kirschenkuchen mit Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Liebling
Cuvee Q.b.A.
Deutschland
0,25l € 6,50

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50