



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. November 2025
San Sebastián / La Gomera / Spanien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail „Calimocho“

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 mit Pflaumen
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, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari à la Plancha mit Mungobohnenpüree

Wildcremesuppe mit Linsen

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

Preiselbeer-Schoko Palatschinke, Walnusseis und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail „Calimocho“

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Käse Bratling
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Kirschenkuchen mit Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp
Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

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