



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 30. Dezember 2025**  
**Santa Cruz / Teneriffa / Spanien**

### VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

### SALAT

Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Ajo blanco“

Kalte Mandel-Knoblauchsuppe aus Andalusien

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Chermoula Kräuter Dip, Karotten, Auberginen-Griesplätzchen

Ofenfrisches Brathähnchen  
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

### DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Ofenfrisches Brathähnchen  
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

„Ajo blanco“

Kalte Mandel-Knoblauchsuppe aus Andalusien

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

2023 Sommerliebe  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €

2023 Spätburgunder  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €