



MITTAGESSEN

Sonntag, 04. August 2024

Las Palmas de Gran Canaria / Gran Canaria

VORSPEISEN

Aprikosen-Grenadine Smoothie

Rollmops-Eiersalat mit Pumpernickel

SALAT

Gemischter Salat mit Mojo Verde-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

Kanarische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Habanero-Butter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Eiersalat mit Pumpernickel

Kanarische Kichererbsensuppe

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Aprikosen-Grenadine Smoothie

Gemüsekraftbrühe „Mille Fanti“

Spinat-Empanadas
geschmorte Honig-Karotten, Frischkäse-Chili Dip

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €