



ABENDESSEN
Montag, 05. August 2024
Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Limandesfilet
gebackener Spargel-Grapefruit Salat, Kräuterkartoffel

Schweinefilet-Medaillons
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Hähnchen in Rotweinsauce
Speck, Silberzwiebel, Croutons, Gemüsenudeln

DESSERTS
Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Saint Maure, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet-Medaillons
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Champignoncremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Bottelary Hills
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 20,70 €