



MITTAGESSEN
Dienstag, 06. August 2024
San Sebastián de La Gomera / La Gomera

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel

Chili con Carne Suppe

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Barbecue-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
Grießflammerie mit Brombeeren
Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Mettbällchen mit Senf-Krautsalat

Chili con Carne Suppe

Truthahn-Geschnetzeltes
Currysauce, Cornflakes-Ananas, Gemüsereis

Vanilleeis, Apfelmus, Schokosauce, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit American-Dressing
Gemüsekraftbrühe mit Kaspressknödel
Auberginen-Cordon Bleu mit Arabic-Blattspinat

Grießflammerie mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €