



ABENDESSEN
Dienstag, 19. November 2024
Arrecife / Lanzarote

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pok Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit Hähnchen-Graupensalat

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen
Spanische Habanero Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis
Schweinefilet-Pistazienrolle
Portweinsauce, Paprika-Letscho, Zitronen-Pfeffer Papardelle
FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Curry-Barbecue Sauce

DESSERTS
Sesam-Panna Cotta mit Mango-Litschi-Confit
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Blue D’Auvergne, Provolone, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit Hähnchen-Graupensalat

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Mountain Jack Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Curry-Barbecue Sauce

Sesam-Panna Cotta mit Mango-Litschi-Confit

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Spanische Habanero Gemüsecremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75l 42,00 €