



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 19. November 2024**  
**Arrecife / Lanzarote**

**VORSPEISEN**  
Mandarinencocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

**SALAT**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Salmorejo“ Gekühlte Tomatensuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

„Cochinillo Asado“  
Krosses Spanferkel mit Zitronenjus, Bohnenkompott  
und Kartoffel-Knoblauchpüree

„Aus der Mannschaftsküche“  
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

**DESSERTS**  
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne  
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

„Salmorejo“ Gekühlte Tomatensuppe

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Sauvignon Blanc  
Winzer-genossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg  
Baden / Deutschland  
0,25 l      6,50 €