



MITTAGESSEN
Sonntag, 05. Januar 2025
Arrecife / Lanzarote

VORSPEISEN
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Karotten-Kürbissalat

SUPPEN
Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Tandoori-Backteig
Minze-Koriander Mayo, Wachsbohnen, Gewürzreis

Kalbsleber Saltimbocca
Rotweinsauce, Schmortomaten, Erbsenstampf

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

Eisbecher „Apfeltraum“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, getrüffelter Quark, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Tandoori-Backteig
Minze-Koriander Mayo, Wachsbohnen, Gewürzreis

Eisbecher „Apfeltraum“

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Maisplätzchen mit Gemüsereis und Sambal-Dip

Schokoladen-Hefekuchen mit Rumsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €