



MITTAGESSEN
Dienstag, 22. April 2025
A Coruña / Galicien / Spanien

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Kürbiskerncreme

Serrano-Schinken-Sandwich mit Aioli-Dip

SALAT
Andalusischer Thunfisch-Makkaroni Salat

SUPPEN
“Gazpacho” Kalte spanische Gemüsesuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Kabeljaufilet
Creme de Ratatouille, Gemüse, Reis de Provence

Schweinesteak „al Ajilo“
geröstete Knoblauchsauce, geräucherter Paprika-Couscous

Pikante Fleischbällchen mit cremiger Tomatensauce und Parmesan

DESSERTS
Kokosnussmilchreis mit Zimtkaramell

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabicingre, Tumeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Serrano-Schinken-Sandwich mit Aioli-Dip

Solijanka mit saurer Sahne

Gedämpftes Kabeljaufilet
Creme de Ratatouille, Gemüse, Reis de Provence

Kokosnussmilchreis mit Zimtkaramell

VEGETARISCHES MENÜ
Apfelcocktail mit Kürbiskerncreme

“Gazpacho” Kalte spanische Gemüsesuppe

Gemüsetortilla mit gemischtem Salat

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €