



MITTAGESSEN
Mittwoch, 15. Oktober 2025
Arrecife / Spanien

VORSPEISEN
Chia-Erdbeer Smoothie

Kartoffel-Tortilla mit Sardellencreme

SALAT
Romana-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Blutorangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Seehechtfilet
Thymiansauce, Jamonsa Schinken-Gemüse, gelber Langkornreis

Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

“Pasta Albóndigas“
Penne & Hackbällchen mit Tomaten-Knoblauch Sugo und Ziegenkäse

DESSERTS
Kanarische Baisercreme mit Karamellsauce
Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kartoffel-Tortilla mit Sardellencreme

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Kanarische Baisercreme mit Karamellsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Romana-Orangensalat

Blutorangen Kaltschale

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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