



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 19. November 2025**  
**Santa Cruz de Tenerife /**  
**Teneriffa / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Wassermelone mit Knusper-Mozzarella, Mojo Verde und Pinienkernen

Meeresfrüchte Flammkuchen mit Safran und Frühlingszwiebeln

**SALAT**  
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

**SUPPEN**  
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Limettenuppe mit Asia Nudeln

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Buntbarsch Filet  
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelaufzauf

Rotwein-Rosmarin Kalbsbäckchen  
mit Estragon-Möhrchen und Schmorkartoffeln

**DESSERTS**  
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Pflaumen-Blätterteig Schnitte mit dunklem Schokoladeneis  
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosen Senf, Körner Baguette



**GEDECK**  
Butter, Rosemarin Creme, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Meeresfrüchte Flammkuchen mit Safran und Frühlingszwiebeln

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelaufzauf

Pflaumen-Blätterteig Schnitte mit dunklem Schokoladeneis

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Leberwurst-Kürbiskernbrot mit Kümmel-Kohlsalat und Gewürzgurke

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Wassermelone mit Knusper-Mozzarella, Mojo Verde und Pinienkernen

Bambus-Limettenuppe mit Asia Nudeln

Süßkartoffel mit Frischkäsesauce, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Iphöfer Silvaner, trocken  
Weingut Hans Wirsching KG  
Franken / Deutschland  
0,75l 24,20 €

2023 Fernweh Rose  
Remstakkellerei  
Württemberg / Deutschland  
0,75l 25,20 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von  
unserer Küchenchefin