



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-Limettensuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelauflauf

Rotwein-Rosmarin Kalbsbäckchen
mit Estragon-Möhren 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, Kartoffelauflauf

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-Limettensuppe 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
Remstalkellerei
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**