



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

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Kirschen-Schmand Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hoki Filet

Pomodoro-Oliven Sauce, Gemüse Paella

Gegrillte Fleischspießchen

Gewürzbutter, Ratatouille, Knoblauch-Käse Baguette

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäse mit Senf, Spiegelei, Rahmgemüse und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Vanille Eis, Blaubeergrütze, Marmor-Spritzgebäck

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratenes Hoki Filet

Pomodoro-Oliven Sauce, Gemüse Paella

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Kirschen-Schmand Kaltschale

„Pasta Quattro Formaggio“

Farfalle mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Vanille Eis, Blaubeergrütze, Marmor-Spritzgebäck

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

Peter Mertes

Pfalz / Deutschland

0,25 l 6,50 €

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