



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“
Leberkäs 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