



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 22. November 2025**  
**Malaga / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Kartoffel-Tortilla mit Sardellencreme

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

**SALAT**  
Gemüsesalat mit Mozzarella Raspeln

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Marzipan Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gegrilltes Seehechtfilet  
Kräutersauce, spanisches Schinken-Gemüse, gelber Reis

Rahmgulasch  
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

“Spaghetti Albóndigas“  
Hackbällchen mit Gemüse-Knoblauch Sugo und Ziegenkäse

**DESSERTS**  
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Kartoffel-Tortilla mit Sardellencreme

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch  
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemüsesalat mit Mozzarella Raspeln

Marzipan Kaltschale

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

**WEINEMPFEHLUNG**

Sauvignon Blanc  
Winzer-genossenschaft Herxheim  
Pfalz / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Spätburgunder Fass 3  
Zeller Abtsberg  
Baden / 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**