



MITTAGESSEN
Samstag, 29. November 2025
Málaga / Spanien

VORSPEISEN

Calamari-Shrimps Ceviche mit Avocado und Pringles Chips

Putenbrust mit Orangen, Minze und Sweet Chili

SALAT

Gerösteter Zucchini-salat mit Sesam-Crunch

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Malaga Tomaten-Knoblauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Doradenfilet
Rote Paprikasauce, Schmorfenchel, Paella Reis

Salbei-Kalbsleberschnitte
Schmorapfel-Zwiebelsalat, Polenta-Pistazienplätzchen

„Aus der Mannschaftsküche“
Maishähnchen-Frikassee, Spargel, Möhrchen, Erbsen, Kartoffelbrei

DESSERTS

Blaubeer Pie mit Joghurteiscreme und Salted Caramel

Sauerkirschen-Pavlova mit Stracciatella Eis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sesambutter, Pomodoro, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Putenbrust mit Orangen, Minze und Sweet Chili

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Mittelmeer Doradenfilet
Rote Paprikasauce, Schmorfenchel, Paella Reis

Blaubeer Pie mit Joghurteiscreme und Salted Caramel

PASTA

Rigatoni in Ricotta Sauce, Jamonsa Rohschinken, Champignons

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Zucchini-salat mit Sesam-Crunch

Malaga Tomaten-Knoblauchsuppe

Süßkartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Bauernsalat

Sauerkirschen-Pavlova mit Stracciatella Eis

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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*