



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. November 2025
Melilla / Spanien

VORSPEISEN

Orange mit Passionsfrucht-Joghurt und Studentenfutter

Speck-Tortilla, Sardellencreme, roter Zwiebelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Estragon Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlagen

Zuckererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Rotbarschfilet

Ei in Senfsauce, Buttergemüse, Salzkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“

Portwein-Rehschulter, Birne, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Flamenquín“

Cornflakes-Serrano-Schweineröllchen

Balsamico Creme, Knoblauch-Tomaten, Pommes

DESSERTS

„Dolce da Casa“ Trifle

Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

Kahluha-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Rosmarincreme ~ Käse Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Speck-Tortilla, Sardellencreme, roter Zwiebelsalat

Kraftbrühe mit Einlagen

„Unser Sonntagsbraten“

Portwein-Rehschulter, Birne, Rosenkohl, Schupfnudeln

„Dolce da Casa“ Trifle

Vanillepudding mit Schlagsahne und Maria Cookies

AUS DEM WOK

Teriyaki-Hühnchenbrust, Gemüse, Sesam-Klebreis

VEGETARISCHES MENÜ

Orange mit Passionsfrucht-Joghurt und Studentenfutter

Zuckererbsensuppe

Marie´s Flammkuchen

Honig-Kräuter Pfirsich, Ziegenkäse, Rucola, Pinienkerne

Kahluha-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / 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*