



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

Kahlua-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

Kahlua-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