



## MITTAGESSEN

Dienstag, 2. Dezember 2025  
Cádiz / Spanien

### VORSPEISEN

Bananen-Cocktail mit Galliano-Kokoscreme

Meeresfrüchte mit Salsa und schwarzem Knoblauch

### SALAT

Zucchini-Birnen Salat mit Körner

### SUPPEN

Grießnockerlsuppe

Maiscremesuppe mit Erdnuss

### HAUPTGERICHTE

Kabeljau-Shrimps Strudel  
Meerrettich-Buttersauce, Schmandgurken, Salzkartoffeln

Andalusischer Lamm-Schmorbraten

Portwein -Zwiebelkompott, Paprika Spieß, Rosmarin-Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Barbecue Schinken, Zitronen-Pfeffer Brokkoli, Pommes

### DESSERTS

Gebackener Croissant-Vanille Pudding mit Espresso Eis

Zartbitter Schokoeis, Litschi-Fruchtkompott, Krokantsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

## GEDECK

Butter, Petersilienbutter, Cajun Dip, Brotauswahl

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Salsa und schwarzem Knoblauch

Grießnockerlsuppe

Andalusischer Lamm-Schmorbraten

Portwein-Zwiebelkompott, Paprika Spieß, Rosmarin-Kartoffeln

Gebackener Croissant-Vanille Pudding mit Espresso Eis

## MARIE'S PASTA CARBONARA

Linguine, Pancetta Speck, Wurzelgemüse, Parmesan Chip

## VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Birnen Salat mit Körner

Maiscremesuppe mit Erdnuss

Gemüse-Tortellini Souflaki mit Sambal Sauce

Zartbitter Schokoeis, Litschi-Fruchtkompott, Krokantsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos

Barbara Wussow

Lower Austria / Austria

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos

Barbara Wussow

Lower Austria / Austria

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