



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