



MITTAGESSEN

Montag, 28. Oktober 2024
Santa Cruz de la Palma / Spanien

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Spanischer Nudelsalat mit Serrano-Schinken

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gazpacho mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Kabeljaufilet mit Olivenkruste
Spinat-Pinienkern Pesto, Balsamico-Gemüse, Linguine

Hühnerragout „Mediterraneo“
Tomaten-Ricottasauce, Rosmarin-Röstgemüse, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplitt

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Nudelsalat mit Serrano-Schinken

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerragout „Mediterraneo“
Tomaten-Ricottasauce, Rosmarin-Röstgemüse, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Gazpacho mit Croutons

Gebackener Emmentaler
warmer Radicchio-Pfirsichsalat, Johannisbeeren

Bananensplitt

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50