



MITTAGESSEN

Mittwoch, 30. Oktober 2024
Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Spanischer Gurkensalat mit Ei

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Gelbe Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet
Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, Kräuter Reis

Masala Truthahn-Geschnetztes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

„Bocadillo Serranito“

Serrano Schinken-Käsesandwich, Tomatensalat, Kartoffel Nuggets

DESSERTS

Birnen-Streuselkuchen mit Birne Helene Eis

Vanille- und Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Masala Truthahn-Geschnetztes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreisreis

Vanille- und Erdbeer Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Gelbe Linsensuppe

„Pastella Murana“

Andalusische Blätterteigpastete mit Spinatsauce

Birnen-Streuselkuchen mit Birne Helene Eis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2022 Los Vascos Cabernet Sauvignon
Chile
trocken
0,25 l • € 6,50