



MITTAGESSEN

Sonntag, 8. Juni 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

SALAT

Asia Salat mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Kürbis-Vanille Kaltschalle

Pikante Weiße Bohnensuppe mit Speck

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Marokkanische Pasta“

Penne mit Curry-Hühnchenragout und gebackenen Früchten

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Pikante Weiße Bohnensuppe mit Speck

Spanferkelrollbraten

Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Kürbis-Vanille Kaltschalle

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling „Volratz“

Schloss Vollrads

Rheingau, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50