



MITTAGESSEN

Freitag, 24. Oktober 2025
Vigo / Spanien

VORSPEISEN

Weintrauben mit Zimt-Sabayon

„Perla del Mar“

Frittiertes Thunfischbällchen mit Blumenkohl-Knoblauch-Dip

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

„Gazpacho“

Kalte Gemüsesuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

„Aus der Mannschaftsküche“

Spanischer Bohneneintopf mit Gemüse, Chorizo und Speck

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeeren-Gelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Perla del Mar“

Frittiertes Thunfischbällchen mit Blumenkohl-Knoblauch-Dip

Kraftbrühe mit Grießnocken

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeeren-Gelee

VEGETARISCHES MENÜ

Weintrauben mit Zimt-Sabayon

„Gazpacho“

Kalte Gemüsesuppe mit Röstbrot

Safranreis-Spinat-Muffin

Lauch-Tomatengemüse, Sainte-Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50