



MITTAGESSEN

Dienstag, 4. November 2025
Málaga / Spanien

VORSPEISEN

Litschi-Vanille-Smoothie

Paellasalat mit Babyshrimps

SALAT

Karottensalat mit Granatapfeldressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel

Martini-Bianco-Sauce, Ratatouille-Risotto

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern-Dip und Kartoffel-Gurkensalat

Pasta „Ibérico Picante“
Farfalle mit scharfer Pimento-Sauce, Rohschinken und Artischocken

DESSERT

New York Erdbeer Cheesecake

Tropische Grütze, Malaga-Eis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Paellasalat mit Babyshrimps

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern-Dip und Kartoffel-Gurkensalat

New York Erdbeer Cheesecake

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfeldressing

Kichererbsensuppe

Weißkohl-Gemüseroulade mit Schafskäse-Rote-Bete-Dip

Tropische Grütze, Malaga-Eis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50