



## ABENDESSEN

**Montag, 22. Dezember 2025**  
**Palma de Mallorca / Spanien**

### VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

### SALAT

Tomatensalat „Caprese“

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebrautes Kingklip Filet  
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken  
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse-Putenrolle  
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

### DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladen-Eis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



## GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken  
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladen-Eis

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguine „Pad Thai“  
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Iphöfer Silvaner

Weingut Hans Wirsching KG  
Franken / Deutschland

**0,75l 24,20 €**

#### 2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland

**0,75 l 33,60 €**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.