



MITTAGESSEN

Montag, 22. Dezember 2025
Palma de Mallorca / Spanien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik-Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranes Gemüse, Feta-Käse

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Käse-„Monte Cristo“ mit Rührei und Cole-Slaw-Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul,
Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul,
Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

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