



## 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.