



## MITTAGESSEN

**Sonntag, 28. Dezember 2025**

**Santa Cruz de Tenerife / Teneriffa / Spanien**

### VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse

Serrano Schinken Monte Cristo Sandwich

### SALAT

Spanischer Bohnen-Paprika-Maissalat

### SUPPEN

Nudelsuppe

Tomaten-Suppe à la Senso

### HAUPTGERICHTE

„Sopa de Pescado Canaria“

Kanarische Fischsuppe mit Gemüse, Salsa Verde und Brot

Gebratene Kalbsleberschnitte

Cardinal Mendoza Brandy Sauce, Schmorapfel, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

### DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Tropischer Mango Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Serrano Schinken Monte Cristo Sandwich

Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Cardinal Mendoza Brandy Sauce, Schmorapfel, Selleriecreme

Tropischer Mango Eisbecher

### VEGETARISCHES MENÜ

Spanischer Bohnen-Paprika-Maissalat

Tomaten-Suppe à la Senso

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

### 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**

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