



## ABENDESSEN

**Montag, 29. Dezember 2025**  
**Las Palmas / Gran Canaria / Spanien**

### VORSPEISEN

Cornflakes-Fisch Bällchen mit Wasabi-Schmand

Pulled Pork-Empanada, Tex Mex Bohnensalat, Koriander Dip

### SALAT

Tomaten Salat mit Mini Mozzarella

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Kichererbsensuppe mit Kreuzkümmel

### HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken  
Thymian-Hollandaise, Zucchini Ratatouille, Gnocchi

Sweet Chili Asia Ente  
Pflaumensauce, Pak Choi, Sesam-Gemüse Bratreis

Spaghetti Carbonara auf Französisch  
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d´Auvergne

### DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen mit Stracciatella-Eis

Panna Cotta mit Erdbeermark und Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Danablu, Lingerot d´Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



## GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pulled Pork -Empanada, Tex Mex Bohnensalat, Koriander Dip

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Sweet Chili Asia Ente

Pflaumensauce, Pak Choi, Sesam-Gemüse Bratreis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen mit Stracciatell-Eis

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Salat mit Mini Mozzarella

Kichererbsensuppe mit Kreuzkümmel

Auberginen Moussaka

Panna Cotta mit Erdbeermark und Crunch

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Diel de Diel Cuvée**

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

**0,75l 31,00 €**

**2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt**

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

**0,75l 26,30 €**

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