



MITTAGESSEN

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

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Romanescosuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerzungenfilet
Surimi Sauce, Wakame-Asia Gemüse, Reisplätzchen

Maishähnchen-Frikassee

Pilze, Karotten, weißer Spargel, Zuckererbsen, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

DESSERTS

Apfel-Beignets, Pistazien-Eis, Vanille-Rumsauce

Gemischtes Eis mit Himbeer-Kompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Sardellen- Crème-Fraîche, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Maishähnchen-Frikassee

Pilze, Karotten, weißer Spargel, Zuckererbsen, Bandnudeln

Apfel-Beignets, Pistazien-Eis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Romanescosuppe mit Ingwer

Toskana Käsetortellini-Auflauf mit Salsa Rosso-Ofengemüse

Gemischtes Eis mit Himbeer-Kompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

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.