



MITTAGESSEN

Sonntag, 4. Januar 2026
Malaga / Spanien

VORSPEISEN

Birnen-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Karottensalat mit Granatapfel Dressing

SUPPEN

Spanische Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran und Ei

Pikante weiße Bohnen-Suppe

HAUPTGERICHTE

Schellfisch im Zucchini-mantel

Martini Bianco Sauce, Ratatouille, Risotto Plätzchen

„Asado Dominical Español“

Spanisches Sonntags-Spanferkel mit Knoblauch-Thymian Jus,
Olivengemüse und Bravas Kartoffeln

Kalbsnieren „Moulin de Mougins“

Calvados-Sahnesauce, Gemüse der Provence, Bandnudeln

DESSERTS

Karamell Cheesecake mit Erdbeersauce

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Spanische Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran und Ei

„Asado Dominical Español“

Spanisches Sonntags-Spanferkel mit Knoblauch-Thymian Jus,
Olivengemüse und Bravas Kartoffeln

Karamell Cheesecake mit Erdbeersauce

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfel Dressing

Pikante weiße Bohnen-Suppe

Wirsing-Gemüseroulade mit Joghurt-Hummus Dip

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, 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.