



ABENDESSEN

Dienstag, 13. Januar 2026
Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN

3x Melone mit Campari Orange

Filipino Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Pollockfilet

Krustentiersauce, Erbsenstampf, Safran-Kartoffelkugeln

Gebratene Schweinelende

Paprikasauce, Blumenkohlcreme, Basilikum Gnocchi

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rehragout, Gemüse, Pinienkernen und Taleggio

DESSERTS

Aprikosen-Crêpes mit Nougat und Walnusseis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Filipino Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Gebratenes Pollockfilet

Krustentiersauce, Erbsenstampf, Safran-Kartoffelkugeln

Aprikosen-Crêpes mit Nougat und Walnusseis

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, Spiegelei und saurer Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Spargelcremesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2019 Quinta Quietud (Tinta de Toro)

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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