



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 13. Januar 2026**  
**Arrecife / Lanzarote / Spanien**

### VORSPEISEN

Apfelmus-Eierlikör-Stracciatella Drink

Pikanter Nudelsalat mit Ente

### SALAT

Tomaten-Zucchini-Artischocken Salat

### SUPPEN

Soljanka mit saurer Sahne

Spanische Manchego Käsesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernod-Buttersauce, Spinat, Kichererbsen-Linsen Reis

Geschmorte Ochsenbrust

Champignonsauce, Pisto Gemüsepflanne, Polenta

„Ein MUSS für Schnitzel-Liebhaber“

Panierter Schweinebauch mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree

### DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeereis & Baiser Traum

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pikanter Nudelsalat mit Ente

Soljanka mit saurer Sahne

Gefülltes Flunderröllchen

Pernod-Buttersauce, Spinat, Kichererbsen-Linsen Reis

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Zucchini-Artischocken Salat

Spanische Manchego Käsesuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Erdbeereis & Baiser Traum

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

**0,25 l • € 6,50**

#### 2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

**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.