



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 Gemüsepfanne, 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.