



MITTAGESSEN
Samstag, 16. Mai 2026
Las Palmas / Gran Canaria / Spanien

VORSPEISEN

Superfood Haferflocken-Erdbeeren Smoothie

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

SALAT

Blattsalate mit Walnüssen und Kirschen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Spanische Melonen-Tomaten Gazpacho

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet

Röstgemüse, Kräuterreis, Limette, Knoblauchbrot

Asado Schweinerücken Steak

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Puchero canario“

Kanarischer Schmorhähnchen Eintopf mit Gemüse und Bohnen

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Schokobecher „Bombastico“

Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Avocado Dip, Mais Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Asado Schweinerücken Steak

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Walnüssen und Kirschen-Dressing

Erfrischende Melonen Gazpacho mit Minze

Gefüllte Couscous-Paprikaschote mit Tomatensauce

Schokobecher „Bombastico“

Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €