



MITTAGESSEN
Montag, 18. Mai 2026
Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit Sommer-Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Paprika-Rahmgulasch
mit Oliven-Tapenade, Gemüseragout und gelben Reis

„Pasta de Pepe“
Spirelli mit Chili con Carne und Schafskäse-Avocado Dip

DESSERTS

Biskuit-Crème Roulade mit Pistazieneis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch
mit Oliven-Tapenade, Gemüseragout und gelben Reis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

Biskuit-Crème Roulade mit Pistazieneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg,
0,25l 6,50 €

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