



MITTAGESSEN
Samstag, 23. Mai 2026
Málaga / Spanien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Sangria

Spanischer Thunfisch-Sommersalat

SALAT
Tomatensalat mit Palmherzen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

„Gazpacho“
Kalte Gemüsesuppe aus Andalusien

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Risotto-Krokette

Asado Steakhouse Schweineflanke
Röstzwiebel Gravy, Maiskolben, Chimichurri-Ofenkartoffel

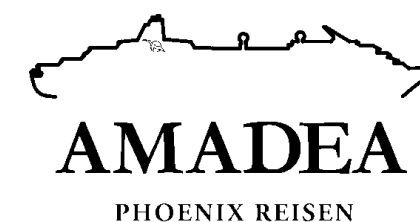
„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Bratensaft, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Thunfisch-Sommersalat

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Asado Steakhouse Schweineflanke
Röstzwiebel Gravy, Maiskolben, Chimichurri-Ofenkartoffel

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Sangria

„Gazpacho“
Kalte Gemüsesuppe aus Andalusien

Spargel-Pfannkuchen mit Tomaten Hollandaise und Gnocchi

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee
Weingut Herxheim, Pfalz
0,25l 6,50 €

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