



MITTAGESSEN
Dienstag, 26. Mai 2026
Ferrol / Spanien

VORSPEISEN

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Bismarck Hering mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT

Blattsalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Reiscremesuppe mit Ras el Hanout

HAUPTGERICHTE

„Zarzuela de Mariscos“

Spanische Fisch-und Meeresfrüchtesuppe mit Olivenbrot
und Spinat-Knoblauch-Dip

Ofenfrisches Brathähnchen
mit Paprikasauce, Erbsenreis und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“

Kohlroulade mit Kümmelsauce, Speck und Kartoffelpüree

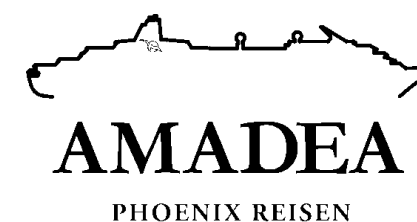
DESSERTS

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bismarck Hering mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

„Zarzuela de Mariscos“

Spanische Fisch-und Meeresfrüchtesuppe mit Olivenbrot
und Spinat-Knoblauch-Dip

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi und Honigmelone mit Triple Sec

Reiscremesuppe mit Ras el Hanout

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe feinherb Cuvee	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €