



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 08. Oktober 2026**  
**Vilagarcía de Arousa / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Meeresfrüchte Cocktail mit Romesco Dip  
  
Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

**SALAT**  
Spanischer Pipirrana Sommersalat

**SUPPEN**  
Paprika-Tomaten Gazpacho mit Crostini

Shiitake Pilzcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
Shrimps Sauce, Paella Gemüsereis, Knoblauchbrot

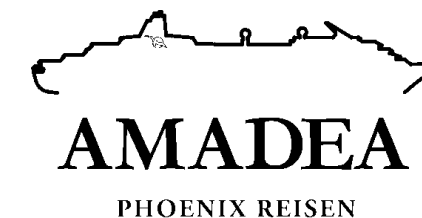
Wacholder Wildschweinkeule  
Preiselbeer-Senfsauce, Rahm-Wirsing, Dauphine Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

**DESSERTS**  
„Torta die Santiago“  
Mandelkuchen, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeiscreme  
  
Gemischtes Eis, Blutorangen-Pfirsich Kompott, Karamellkeks

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Kürbis-Linsen Dip, Aji Amarillo, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Meeresfrüchte Cocktail mit Romesco Dip

Paprika-Tomaten Gazpacho mit Crostini

Wacholder Wildschweinkeule  
Preiselbeer-Senfsauce, Rahm-Wirsing, Dauphine Kartoffeln

„Torta die Santiago“  
Mandelkuchen, Dattel-Feigen Chutney, Vanilleeiscreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Spanischer Pipirrana Sommersalat

Shiitake Pilzcremesuppe

Gebackene Käse Tortellini  
Zucchini Ratatouille, Röstzwiebel-Safran Dip

Gemischtes Eis, Blutorangen-Pfirsich Kompott, Karamellkeks

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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