



MITTAGESSEN
Montag, 25. Mai 2026
Palamós / Costa Brava / Spanien

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Sardinencreme mit Paprika-Relish und Ciabatta

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Beurre Blanc, Caponata, Oliven-Baguette

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Maccaroni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranem Gemüse, Feta Käse

DESSERT
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sardinencreme mit Paprika-Relish und Ciabatta

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin