



MITTAGESSEN
Donnerstag, 28. Mai 2026
Málaga / Spanien

VORSPEISEN
Couscous-Tabouleh mit Miesmuscheln

Paprika-Gazpacho mit Pfirsich und Hirtenkäse

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Pilzcremesuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

“Aji de Fideos”
Linguini mit gewürztem Hackfleisch Sugo, Erbsen
und geriebenen Käse

DESSERT
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Couscous-Tabouleh mit Miesmuscheln

Asiatische Glasnudelsuppe

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Radicchio-Orangensalat

Pilzcremesuppe mit Röstbrot

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Gemischtes Eis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

2025 Rosé Pinotage, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25 l 8,00 €

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