



MITTAGESSEN
Freitag, 29. Mai 2026
Ceuta / Spanien

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

SUPPEN
Zitronengras-Nudelsuppe

Solijanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Spinat, provenzialischer Reis

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Gegrillte Truthahn Spieße
Raz el Hanout Gewürzsauce, Paprikaschoten, Gnocchi

DESSERT
Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Erdbeer Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Solijanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

Zucchini-Gemüse Lasagne mit Joghurt-Minzsauce

Erdbeer Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
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