



MITTAGESSEN
Dienstag, 06. Oktober 2026
Cádiz / Spanien

VORSPEISEN
Sangria Mandarinen Cocktail

Serrano-Manchego Pizzaschnecke mit Dip

SALAT
Spanischer Sommersalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Gazpacho“
Andalusische kalte Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Shrimpssauce, Romanesco und Paella Gemüserieis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Gewürzgurke, Laugen-Serviettenknödel

Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Maiskolben, Kartoffelpüree mit Ahornsirup

DESSERTS
Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Serrano-Manchego Pizzaschnecke mit Dip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Shrimpssauce, Romanesco und Paella Gemüserieis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Spanischer Sommersalat

„Gazpacho“
Andalusische kalte Gemüsesuppe

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“