



ABENDESSEN

Donnerstag, 08. Oktober 2026

Melilla / Spanien

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol-au-vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Maishähnchen-Cornflakes Knusper
weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Schokoladen Windbeutel, Mango Eis, Matcha Sahne

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Pesto aus getrockneten Tomaten, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol-au-vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Maishähnchen-Cornflakes Knusper
weißer Spargel, Sauce Hollandaise, Kräuterkartoffeln

Schokoladen Windbeutel, Mango Eis, Matcha Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2025 Casa Albali

Airén – Verdejo – Sauvignon Blanc

Weingut Félix Solís

Valdepeñas / Spanien

0,75 l • 19,50 €

2024 Sangre de Toro Original

Weingut Familia Torres

Katalonien / Spanien

0,75 l • 19,50 €

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