



MITTAGESSEN

Donnerstag, 08. Oktober 2026

Melilla / Spanien

VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Reis und Erbsen

Selleriecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Seelachsfilet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Ponchito“

Würzig marinierter Schweinenackenspieß

Salsa Rosso Mayo, Gemüse-Bohnenkompott, Pommes Frites

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

„Cortadillo de Melilla“

Rührkuchen mit Vanillecreme, Gewürzpflaumen, Malaga Eis

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen Dip, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe mit Reis und Erbsen

„Ponchito“

Würzig marinierter Schweinenackenspieß

Salsa Rosso Mayo, Gemüse-Bohnenkompott, Pommes Frites

„Cortadillo de Melilla“

Rührkuchen mit Vanillecreme, Gewürzpflaumen, Malaga Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Selleriecremesuppe

Wirsing-Kürbisroulade mit getrüffelten Käsespätzle

Bananensplit

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza

Rioja, Spanien, 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.“