



MITTAGESSEN

Samstag, 10. Oktober 2026
Ibiza-Stadt / Ibiza / Spanien

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknödel

Blauschimmelkäse-Suppe

HAUPTGERICHTE

Matjes „Hausfrauenart“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Leberknödel

Masala Truthahn-Geschnetzeltes
mit Ofenpfirsich, Papadums und Gemüse-Bratreis

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Blauschimmelkäse-Suppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

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.“*