



MITTAGESSEN
Samstag, 18. Mai 2024
Marin / Spanien

VORSPEISEN
Apfelcocktail mit Pistaziencreme
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

SALAT
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

SUPPEN
Zitronengrass - Nudelsuppe

„Gazpacho“
Gekühlte andalusische Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Pernodsauce, Romanesco, provenzialischer Reis

„Pollo con Cebolla“
Gebratene Hähnchenbrust
Saffransauce, Paprika-Zwiebel Gemüse, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Nackensteak mit Kräuterbutter, Mischgemüse und Ofenkartoffel

DESSERTS
Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

„Costa del Sol“
Vanilleeis, Mandarinenkompott, Sangriasauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Asia Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Thunfisch-Anti Pasti mit Focaccia

Zitronengrass - Nudelsuppe

„Pollo con Cebolla“
Gebratene Hähnchenbrust
Saffransauce, Paprika-Zwiebel Gemüse, Kartoffelpüree

Kakao-Aprikosencreme mit Löffelbiskuit

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Frischkäse-Dressing

„Gazpacho“
Gekühlte andalusische Gemüsesuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

„Costa del Sol“
Vanilleeis, Mandarinenkompott, Sangriasauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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