



SPANISCHES ABENDESSEN

Samstag, 18. Mai 2024

Marin / Spanien

VORSPEISEN

Cóctel De Camarones Valencia

Krevettencocktail mit Fenchel, Zucchini und Orange

Milhojas de patata con chorizo

Kartoffelstrudel mit Chorizo und Sherrysauce

Ensalada mixta

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie
und Sardellendressing

SUPPEN

Sopa de ajo

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

Crema de Verduras Menorquina

Menorquinische Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pescado Atun

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

Carne asado

Ribeye, Kräuter-Mojo, Kürbisstampf, Röstkartoffeln

Cordero Caldereta

Geschmortes Lamm, iberischer Schinken, Roter-Zwiebel,
Karotten, Polenta

DESSERTS

Profiteroles con Chocolate

Schokoladen-Windbeutel im Erdbeersüppchen

Espejo de silvestres

Gestürzte Rhabarbercreme mit Vanillesauce

Frische Früchte

Käsebällchen mit Zwiebelmarmelade und spanischem Brot



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Paprika Crema, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cóctel De Camarones Valencia

Krevettencocktail mit Fenchel, Zucchini und Orange

Sopa de ajo

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch mit Käsestange

Carne asado

Rinderhufsteak, Kräuter-Mojo, Pimientos de Padron, Röstkartoffeln

Profiteroles con Chocolate

Schokoladen-Windbeutel im Erdbeersüppchen

VEGETARISCHES MENÜ

Ensalada mixta

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie
und Vinaigrette

Crema de Verduras Menorquina

Menorquinische Gemüsecremesuppe

Gratinado de verduras con queso

Überbackenes Gemüse mit Walnüsse und Käse

Espejo de silvestres

Gestürzte Rhabarbercreme mit Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay "Gran Vina Sol" trocken

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75l 24,00 €

2017 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75l 42,00 €