



ABENDESSEN

Dienstag, 17. September 2024

Getxo (Bilbao) / Spanien

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Schinkenspeck mit Melonen-Gurken Salsa und Grissini

SALAT

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Makrelen Escabeche

Orangen-Zitronensauce, Zwiebel-Ceviche, Süßkartoffel

Rinderhüfte „Arrachera“

Chimichurri, Tomaten-Panzanella, Knusper-Kartoffeln

Mariniertes Sherry-Kaninchen

Portwein-Olivensauce, grüne Paprika, Schmorkartoffeln

DESSERTS

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Rinderhüfte „Arrachera“

Chimichurri, Tomaten-Panzanella, Knusper-Kartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“

Spaghetti, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

„Gran Vina Sol“

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 42,00