



MITTAGESSEN
Dienstag, 17. September 2024
Getxo (Bilbao) / Spanien

VORSPEISEN

Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Ziegenkäse-Croquetas mit Mojo Rojo

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet
Sauce de Provence, Piperade, Knoblauchbrot

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

„Aus der Mannschaftsküche“
Käse Tortellini mit Speck-Sahnesauce und Grana Padano

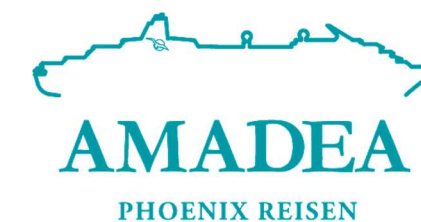
DESSERTS

Spanische Mandelschnitte mit Blaubeeren

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Grünschalmuschel mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Gefüllter Hackbraten
Estragonsauce, grüne Bohnen, Kartoffel-Meerrettichpüree

Spanische Mandelschnitte mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Rosenkohlcremesuppe mit Croutons

Gemüsespieß „Madras“
mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Chenin Blanc / Südafrika
0,25l € 6,50

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon / Chile
0,25l € 6,50