



Spanisches-Gala-Abendessen

Donnerstag, 06. November 2025

Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN

„Gambas el Diablo“

Garnelen in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Conejos con champinones“

Kaninchen mit gebratenen Pilzen und Weintrauben

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

SUPPE

„Sopa de ajo“

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

SORBET

Granatapfel mit Sangria

HAUPTGERICHTE

„Pescado Atun“

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

„Lomo Iberico Belotta“

Iberico Schweinerücken, Kräuter-Mojo, Pimientos, Röstkartoffeln

DESSERTS

„Profiteroles con Chocolate“

Schokoladen-Windbeutel im Schwarzkirsch-Süppchen

„Espejo de silvestres“

Gestürzte Pfirsichcreme mit Vanillesauce

Frische Früchte

Käsekrokette mit Zwiebelmarmelade und spanischem Brot



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Paprika Crema, Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Tomates el Diablo“

Tomaten in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe mit Habanero-Schmand

Sorbet

Granatapfel mit Sangria

„Espinacas gratinate“

Überbackener Spinat mit Rosinen, Pignolien und Schafskäse

„Profiteroles con Chocolate“

Schokoladen-Windbeutel im Schwarzkirsch-Süppchen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon
Blanc Fumé Q.b.A
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 13% Vol.
0,75l € 37,80

2018 Quinta Quitud
Tinta de Toro
Weingut Bodega de la Quinta Quitud
Kastilien-León / Spanien 14.5% Vol.
0,75l € 44,10