



Spanisches Gala-Abendessen
Freitag, 28. 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

Käsekroquette 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

2022 Grauburgunder, Kabinet
 Weingut Salwey
 Baden / Deutschland 12% Vol.
 0,75l € 27,90

2023 Koonunga Hill, Shiraz,
 Cabernet Sauvignon
 Weingut Penfolds Koonunga Hill
 Südaustralien / Australien 14.5% Vol.
 0,75 l € 26,30

WEINEMPFEHLUNG