



ABENDESSEN
Dienstag, 30. Juli 2024
A Corona / Spanien

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Geröstete Meeresfrüchte mit spanischem Sommersalat

SALAT
Zuccinissalat mit Cäsar-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

„Fabada asturiana“
Rote Bohnensuppe mit Tortillachips

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Knoblauchreis

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Geröstete Meeresfrüchte mit spanischem Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

„Fabada asturiana“
Rote Bohnensuppe mit Tortillachips

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay “Gran Vina Sol” trocken
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €