



ABENDESSEN
Samstag, 03. August 2024
Arrecife / Lanzarote / Spanien

VORSPEISEN
Calamari mit Chili-Orangen und Avocadocreme
Blutwurst-Flammkuchen mit Rotkohlsalat

SALAT
Karotten-Kürbis-Ingwersalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelbiskuit
Schalottencremesuppe mit Zimt-Croutons

HAUPTGERICHTE
Iberische Fischfrikadellchen
2 Paprikasaucen, Kräutertomate, Paella-Reisbällchen

Barbarie Flugentenbrust
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

„Pappardelle de Pastores“
Lamm-Auberginensugo, Walnusspesto, Hirtenkäse

DESSERTS
Spanisches Spritzgebäck mit Vanillesauce

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Tomaten Tapenade, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari mit Chili-Orangen und Avocadocreme

Kraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Barbarie Flugentenbrust
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

Spanisches Spritzgebäck mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Karotten-Kürbis-Ingwersalat

Schalottencremesuppe mit Zimt-Croutons

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2021 Daniele Pelassa SOT
Nebbiolo Rose, Weingut Azienda
Piemont / Italien
0,75l 19,50 €