



MITTAGESSEN
Samstag, 26. Oktober 2024
Malaga / Spanien

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT
Spanischer Bohnen-Maissalat

SUPPEN
Melonen Gazpacho

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE
„Sopa de Pescados y Mariscos”
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit Gemüse, Salsa Verde Dip
und Knoblauch-Fladenbrot

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

“Farfalle Espagnol”
mit geröstetem Hackfleisch, Paprika und Pisto Manchego

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Melonen Gazpacho

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland Österreich
0,25 l 6,50 €