



ABENDESSEN
Sonntag, 27. Oktober 2024
Melilla / Spanien

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Chorizo-Flammkuchen mit Sommersalat

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Spanische Linsen-Knoblauchsuppe mit Ei

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Miesmuschel-Gemüse Paella

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Bolognese”
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS
„Hojaldre de Crema“
Super cremiger Nougat-Windbeutel mit Kirscheis

Quark-Joghurtcreme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Pinienkerne
Focaccia



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Chorizo-Flammkuchen mit Sommersalat

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Hojaldre de Crema“
Super cremiger Nougat-Windbeutel mit Kirscheis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Spanische Linsen-Knoblauchsuppe mit Ei

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Quark-Joghurtcreme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 29,50 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €