



ABENDESSEN
Samstag, 16. November 2024
Málaga / Spanien

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Spanische Linsen-Knoblauchsuppe mit Ei

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Mediterranes Gemüse Paella Reis

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit orientalischem Paprikagemüse und Schmorkartoffeln

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

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bavaria Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Brava Dip, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Spanische Linsen-Knoblauchsuppe mit Ei

Gegrillter Eisbergsalat Piccata mit Humus und Marinarasauce

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

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €