



SPANISCHES GALA ABENDESSEN

Montag, 25. November 2024

Auf See

VORSPEISEN

„Pastel De Gambas el Diablo“

Garnelenstrudel in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Conejos con champinones“

Kaninchen mit gebratenen Pilzen und Weintrauben

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Sardellen-Vinagrette

SUPPE

„Sopa de ajo“

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

SORBET

Maracuja mit Sangria

HAUPTGERICHTE

„Pescado Atun“

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

„Carrillera de Ternera“

Geschmorte Kalbsbäckchen, Kräuter-Mojo, Pimientos,
Butterkarotten, Bratkartoffeln

DESSERTS

„Crema Catalana“

Gebrannte Vanillecreme, gesalzenes Karamell, Zimteis

„Espejo de silvestres“

Rhabarbercreme mit Himbeersauce

Frische Früchte

Käsekrokette mit Zwiebelmarmelade und Spanischem Brot



GEDECK

Butter, Oliven Tapenade, Paprika Crema, Spanischem Brotauswahl

VEGETARISCHES MENÜ

„Tomates el Diablo“

Tomaten in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

„Fabada Asturiana“

Rote Bohnensuppe mit Habanero-Schmand

SORBET

Maracuja mit Sangria

„Espinacas gratinate“

Gratinierter Spinat mit Rosinen, Pinienkerne und Schafskäse

„Crema Catalana“

Gebrannte Vanillecreme, gesalzenes Karamell, Zimteis

„Espejo de silvestres“

Rhabarbercreme mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan

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 €