



ABENDESSEN
Freitag, 06. Dezember 2024
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Meeresfrüchte mit Mittelmeer-Gemüsesalat

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Rindfleischkraftbrühe mit Käsekrusteln

Spanische Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit gerösteten Paprikaschoten und Schmorkartoffeln

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Ananas, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käse-Cornflakes Bällchen mit Frucht Chutney und Grisini



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Mittelmeer-Gemüsesalat

Rindfleischkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Ananas, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Spanische Gemüsecremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

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 €