



SPANISCHES ABENDESSEN

Sonntag, 05. Januar 2025

Auf See

VORSPEISEN

„Marisco el Diablo“

Meeresfrüchte-Cocktail mit spanischem Sabayon

„Conejo con champinones“

Kaninchen mit gebratenen Pilzen und Granatapfel

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Sardellendressing

SUPPEN

„Salmorejo“

Tomaten-Paprika-Suppe mit gehacktem Ei und Olivenöl

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE

„Pescado Atun“

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

„Carne Chicharròn“

Knusprige Schweinebauchrolle, Kräuter-Mojo, Zitronengemüse, Bratkartoffeln

„Cordero Caldereta“

Geschmortes Lamm, iberischer Schinken, Schalotten, Wurzelgemüse, Polenta

DESSERTS

„Crema Catalana“

Gebrannte Vanillecreme, gesalzenes Karamell, Zimteis

„Sangria-Eisbecher“

Zitronensorbet mit Fruchtkompott und Sangria-Sirup

Frische Früchte

Gebackener Käse mit Zwiebelmarmelade und spanischem Brot



GEDECK

Butter / Spanische Oliven Tapenade / Paprika Crema
Ofenfrisches Bäcker Konfekt

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Marisco el Diablo“

Meeresfrüchte-Tasche in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronen-Creme

„Salmorejo“

Tomaten-Paprika-Suppe mit gehacktem Ei und Olivenöl

„Carne Chicharròn“

Knusprige Schweinebauchrolle, Kräuter-Mojo, Zitronengemüse, Bratkartoffeln

„Crema Catalana“

Gebrannte Vanillecreme, gesalzenes Karamell, Zimteis

VEGETARISCHES MENÜ

„Ensalada mixta“

Blattsalat mit Tomaten, Oliven, Paprika, Petersilie und Vinaigrette

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe

„Espinacas gratinate“

Überbackener Spinat mit Rosinen, Pignolien und Schafskäse

„Sangria-Eisbecher“

Zitronensorbet mit Fruchtkompott und Sangria-Sirup

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 €