



MITTAGESSEN
Freitag, 17. Januar 2025
Vigo / Spanien

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Grenadine-Schmand
Gefüllte Weinblätter mit Tomaten Salsa Salat

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit grünem Linsenbiskuit
Blumenkohl-Turmeric Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Schweinefilet Medaillons
Chorizo Sauce, Wachsbohnen, Thymiankartoffeln

„Kalbsnierenchen wie in einer Bodega“
Penne Nudeln, Sherry-Paprikasauce, Serrano Schinken, Ziegenkäse

DESSERTS
„Pastel di Santiago“
Mandelkuchen mit Erdbeereis und Vanilleschaum

Stracciatella Eiskaffee
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gefüllte Weinblätter mit Tomaten Salsa Salat

Kraftbrühe mit grünem Linsenbiskuit

Schweinefilet Medaillons
Chorizo Sauce, Wachsbohnen, Thymiankartoffeln

„Pastel di Santiago“
Mandelkuchen mit Erdbeereis und Vanilleschaum

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Blumenkohl-Turmeric Cremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Romanesco und Hummus

Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €