



ABENDESSEN

Montag, 28. Oktober 2024
Santa Cruz de la Palma / Spanien

VORSPEISEN

Spanischer Tapas-Teller

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Gemüsebrühe mit Kräuter-Quarkstrudel

Andalusische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Pasta „Española“

Farfalle mit scharfer Pimento-Sauce mit Artischocken und Chorizo

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrische Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanischer Tapas-Teller

Andalusische Kichererbsensuppe

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Gemüsebrühe mit Kräuter-Quarkstrudel

„Tortilla de Patatas“

Kartoffel-Zwiebel Omelette mit Salsa Verde und Sommersalat

Bayrische Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland

0,75 l • 29,50 €

2021 Montepulciano D'Abruzzo DOC

Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien

0,75 l • 22,00 €