



ABENDESSEN

Samstag 29. Juni 2024

Gijón / Spanien

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Gebackener Oktopus “Latino Style”

SALAT

Zucchini- Caesar Salat

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Kohlrabicremesuppe mit Chili-Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Pernodsauce, Kräuter-Champignons, Gemüse-Tagliatelle

Iberico Schweinekotelett

Mojo Verde, Gemüsespieß, Zwiebel-Karamell, Patatas Bravas

“Pasta di Aglione”

Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS

Crema Catalana

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Oktopus “Latino Style”

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Iberico Schweinekotelett

Mojo Verde, Gemüsespieß, Zwiebel-Karamell, Patatas Bravas

Crema Catalana

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Kohlrabicremesuppe mit Chilicroutons

„Croquetas“

Gebackene Kartoffel-Käse Krokette mit Fenchel-Mayo

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Miguel Torres Penedes Catalonia,
Spanien, trocken

0,75l € 25,00

2017 Tinta de Torro Bodega
Quinta Quietud Toro, Spanien,
trocken, 14,5% Vol.

0,75l € 42,00