



ABENDESSEN

Sonntag 30. Juni 2024
Getxo / Bilbao / Spanien

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Brokkolicremesuppe mit Creme Frâiche

HAUPTGERICHTE

Atlantik Wolfsbarschfilet
Shrimpsauce, Blattspinat, geschmorte Kartoffeln

Rosmarin-Honig Huhn
mit Ofentomate und spanischem Chorizo Wurst-Risotto

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Portweinsauce, Gemüsestroh, Trüffelnudeln

DESSERTS

Schokoladen-Himbeercreme im Glas

Eisbecher „Kirscentraum“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Bavaria Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Grießnocken

Atlantik Wolfsbarschfilet
Shrimpsauce, Blattspinat, geschmorte Kartoffeln

Schokoladen-Himbeercreme im Glas

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Brokkolicremesuppe mit Creme Frâiche

Spanische Tortilla aus Kartoffeln

Eisbecher „Kirscentraum“

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