



MITTAGESSEN

Sonntag 30. Juni 2024
Getxo / Bilbao / Spanien

VORSPEISEN

Crostada mit Schafkäse und Trauben

Matjes Schlemmerschnitte

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Hühnerkraftbrühe mit Zucchininudeln und Ei

Spargel-Limonencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Katalanischer Meeresfrüchte-Fischeintopf
mit Gemüse, Kartoffeln und Safran

Burgunder Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochiertes Apfel, Petersilienspätzle

„Albóndigas“
Fleischbällchen in Tomatensauce mit Kräuterbrot

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Stracciatellaeis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Matjes Schlemmerschnitte

Hühnerkraftbrühe mit Zucchininudeln und Ei

„Albóndigas“
Fleischbällchen in Tomatensauce mit Kräuterbrot

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ

Crostada mit Schafkäse und Trauben

Spargel-Limonencremesuppe

Geröstete Schupfnudeln
Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Stracciatellaeis, Brombeeren, Eierlikör-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp Baden,
Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“
Barbara Wussow
Edition Österreich

0,25l € 6,50