



SPANISCHE WOCHEN

VIVA ESPANA

Mi, 14. März bis Di, 3. April

ENTREMESES - VORSPEISEN

Arroz à la Marinera

Fischsuppe nach Art der spanischen Seefahrer
mit Rotbarbe, Dorade, Gemüse und Reis

Calamares Salteados

Kurzgebratene Calamaretti auf lauwarmem Kartoffel-Oktopussalat

Escalivada

Salat aus gegrilltem Gemüse und Rucola mit Zitrone
Frühlingslauch, Chili und Olivenöl pikant mariniert

Ensalada de Alcachofas

Mischung von zarten, jungen Blattsalaten mit eingelegten
Artischocken, Serranoschinken und gehobeltem Käse



PLATOS FUERTES – HAUPTGERICHTE

Pierna de Cordero con Alcachofas

saftige Lammhaxe mit Kräutern - sanft und langsam geschmort
auf grünen Bohnen, mit Chorizo, Tomaten und Kartoffeln

Bacalao

Filet vom Kabeljau mit der Haut gebraten
auf Kartoffel-Stockfischpurée und confierten Artischocken

Filete de Ternera

Rosa gebratenes Kalbsfilet in spanischem Brandy
mit glaciertem Staudensellerie, geschmorten Steinchampignons
und Thymiankartoffeln

Piementos del Piquillo Rellenos

Typische kleine Paprikaschoten mit Safranreis gefüllt
auf mallorquinischen Blattspinat, sautiert mit Pinienkernen
Knoblauch und Rosinen - in weißer Bohnensauce

DESSERTS

Tarta di Santiago

gefüllte Mandeltarte mit Vanilleeis

Crema Catalana

gebrannte Zimtcreme mit Orange

Turrónparfait mit gebratenen Torrijas

Parfait vom spanischen Mandelnougat mit "rostigen Rittern"

Quesos Variados

Variation vom spanischen Käse