

Speisekarte „spanische Saunanacht“ 01.11.2024

Vorspeise

Gazpacho Andaluz

Eine kalte, erfrischende Tomatensuppe mit Gurken, Paprika, Knoblauch und einem Schuss Olivenöl. Serviert mit knusprigem Brot.

5,90€

Papa Arrugadas mit roter Mojo-Sauce

durch Salz geweiβte Frühkartoffeln mit einer Paprika-Knoblauch-Sauce
&

frischem Blattsalat mit Salsa-Dressing

6,90€

Hauptgerichte

Paella con Pollo

Eine traditionelle Paella mit einer Auswahl an frischem, saisonalem Gemüse, Safranreis, Paprika und Zucchini. Verfeinert mit einem Hauch von geräuchertem Paprikapulver & zartem Hähnchenfleisch

15,90€

Bacalao a la Vizcaína

Kabeljaufilet in einer reichhaltigen Tomaten-Paprika-Sauce, gewürzt mit Knoblauch, Oliven und Lorbeerblättern. Dazu gibt es geröstete Kartoffeln und sautiertes Gemüse.

16,50€

Berenjenas Rellenas

2 gefüllte Auberginenhälften mit gehacktem Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl im Ofen goldbraun überbacken dazu ein leichter Salat

11,90€

Dessert

Crema Catalana

Ein cremiger Vanillepudding mit einer knackigen, karamellisierten Zuckerschicht, leicht aromatisiert mit Zimt und Zitronenschale.

5,90€

Beigabe 19:00Uhr: Datteln im Speckmantel mit Gorgonzola Topping

Beigabe 21:00Uhr: Tortilla: warmer spanischer Omelett Taler aus Kartoffeln & Gemüse