

SPANISCHER ABEND 05.06.2026

DIPS & BROT STATION

*Frisch gebackenes Brot
Mit hausgemachten Dips und Butter, Olivenöl*

VORSPEISEN

Marinierte Oliven

Hausgemachte marinierte, spanische Oliven in Pico-di-Gallo Salsa

Calamari & Pulposalat

pochiert und in Limetten-Vinaigrette mariniert

Pimientos del Padron

Leicht frittiert und mit Moldon-Salz und Hebron-Pfeffer gewürzt.

Serrano-Schinken

Kaltgetrocknet und vorgeschnitten mit süßem Senf

Spanische Käseauswahl

Käseauswahl aus ganz Spanien mit Fruchtebrot und Chutneys

SUPPE

Sopa de fideos

Leichte Nudelsuppe mit Hühnerbrühe und Gemüse

HAUPTSPEISEN

Chorizo in Apfelwein

Gebratene Chorizo in Apfelwein und frischen Kräutern

Gambas in Knoblauch-Chili-Öl

Geschälte, schwarze Tigergarnelen, in würzigem Chili-Kräuter-Öl-Confierte

Paella de verduras

Vegetarische Variante mit Artischocken, Paprika und Bohnen.

Kaninchen aus dem Ofen

in Rotwein geschmort mit Frühlingsgemüse

Espinacas con Garbanzos

Spinat und Kichererbsen mit Paprika

Fischfilets aus dem Safran-Gemüsesud

Carne del Torro

weich geschmorter Rindernacken

Papas Arrugadas mit Mojo Rojo

Meersalzkartoffeln

DESSERTS

Crema Catalana

karamellisierter Zucker, Zitrusfrüchte und Zimt Carmelo

Tarta de Queso

cremige, krustenlose Variante nach baskischer Art

Palmera de Chocolate

Blätterteig mit Schokoladenüberzug