

MS ARTANIA SPANISCHES ABENDESSEN

Mittwoch, 3. November 2021
Santa Cruz de Tenerife / Spanien

VORSPEISEN

„Gambas el Diablo“

Garnelen in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Pato con champinones“

Ente mit gebratenen Pilzen und Birne

„Ensalada mixta“

Gemischter Salat mit Rotweinessig-Vinaigrette

SUPPEN

„Sopa de ajo“

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE

„Pescado Atun“

Gebratener Thunfisch, Gemüse „Pisto Mancha“ Pignolienreis

„Carne asado“

Rinderhuftsteak, Kräuter-Mojo, Paprikaschoten, Röstkartoffeln

„Cordero Caldereta“

Geschmortes Lamm, iberischer Schinken, Schalotten
Karotten und Polenta

DESSERTS

„Profiteroles con Chocolate“

Schokoladen-Windbeutel mit Passionsfrucht

„Espejo de silvestres“

Erdbeercreme mit Vanillesauce

Frische Früchte

Gebackenes Käsebällchen mit pikanter Pflaumensalsa und Fladenbrot

GEDECK

Butter, spanische Oliven Tapenade, Paprika Crema
Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Gambas el Diablo“

Garnelen in pikanter Sauce mit Kartoffel-Zitronencreme

„Sopa de ajo“

Hühnerbrühe mit Weißbrot, Safran, Knoblauch und Ei

„Carne asado“

Rinderhuftsteak, Kräuter-Mojo, Paprikaschoten, Röstkartoffeln

„Profiteroles con Chocolate“

Schokoladen-Windbeutel mit Passionsfrucht

VEGETARISCHES MENÜ

„Ensalada mixta“

Gemischter Salat mit Rotweinessig-Vinaigrette

„Fabada asturiana“

Rote Bohnensuppe

„Espinacas gratinate“

Überbackener Spinat mit Rosinen, Pignolien und Schafskäse

„Espejo de silvestres“

Gestürzte Erdbeercreme mit Vanillesauce

WEINEMPFEHLUNG

2018 Chardonnay „Gran Vina Sol“

Miguel Torres Penedes

Catalonia / Spanien

0,75 l € 18,00

2017 An/2

Weingut Anima Negra

Mallorca / Spanien

0,75 l € 26,50