

# MS ARTANIA SPANISCHES ABENDESEN

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“

Rinderhufsteak, 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“

Rinderhufsteak, 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 gratinata“

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