

Kulinarischer Kalender 27.07. – 07.08.2016
„Ausflug in die Küche Südspaniens“

Vorspeisen und Suppe

Salat vom Oktopus mit Cous-Cous und Oliven-Tapenade	9,80 €
Bunte Salatauswahl mit scharfen Albóndigas (Fleischbällchen), Datteln im Speckmantel, Ziegenkäse und Oliven	9,50 €
...als Hauptgericht	13,80 €
Gazpacho – kalte Gemüsesuppe mit Creme fraîche	4,40 €

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüseallerlei in Olivenöl mit papas arrugadas, Aioli, grüner und scharfer Mojosoße und gebratenem Schafskäse	11,50 €
...mit Serrano Schinken (80g)	15,80 €
...mit Tournedos vom Rinderfilet (180g)	23,50 €
Zartes Rindersaftgulasch mit scharfer Chorizo, Speck und Oliven in kräftiger Rioja-Soße geschmort, dazu Mandelreis und ein Tomatensalat mit Zwiebeln, Minze und Datteln	13,50 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Sherry-Thymiansoße mit Tomaten, Champignons und Schalotten, dazu Kartoffel-Avocado-Krusteln und ein gemischter Salat	17,50 €
Wolfsbarschfilet mit Hühnerbrüstchen und Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten auf Gemüse-Safran-Paella-Reis	18,50 €
Seeteufel-Medaillons mit Serrano Schinken am Rosmarinzweig gebraten auf Rotwein-Schmorgemüse, dazu Kartoffelgratin	19,90 €

Dessert

Crema Catalana mit Beerenmark und Früchten	6,20 €
--------------------------------------------	--------

...am Freitag, den 05.August 2016 feiern wir bei schönem Wetter wieder
 unser Sommerfest im Biergarten mit Paella aus der Riesenpfanne sowie
 weiteren Sommergerichten und köstlichen Weinen von und mit
 Werner Schmidt und Ute Stein.