

Kulinarischer Kalender 26.07. – 06.08.2017
„Ausflug in die Küche Südspaniens“

Vorspeise und Suppe

Salat vom Oktopus mit Cous-Cous und Oliven-Tapenade	9,90 €
Spanische Linsensuppe mit Wurzelgemüse und Chorizo	4,50 €
Gazpacho – kalte Gemüsesuppe mit Creme fraîche	4,50 €

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüseallerlei in Olivenöl mit papas arrugadas, Aioli, grüner und scharfer Mojosoße und gebratenem Schafskäse	12,50 €
...mit Serrano Schinken (80g)	16,80 €
...mit Wolfsbarschfilets (180 g)	19,00 €
...mit Tournedos vom Rinderfilet (180g)	24,50 €
Zartes Rindersaftgulasch mit scharfer Chorizo, Speck, Paprika und Oliven in kräftiger Rioja-Soße geschmort, dazu Mandelreis und ein Tomatensalat mit Zwiebeln, Datteln und Minze	14,80 €
Geschnetzelte Kalbsleber in Sherry-Thymiansoße mit Tomaten, Champignons und Schalotten, dazu Kartoffel-Avocado-Krusteln und ein gemischter Salat	17,80 €
Spanischer „Paella-teller“ – Hühnerbrüstchen mit Tintenfisch, Garnelen und Grünschalmuscheln in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten auf Gemüse-Safran-Paella-Reis	17,50 €

Dessert

Eisparfait „Malaga“ mit Crema Catalana, Sahne und Beerenmark	7,50 €
--	--------

Am Freitag, den 04.August 2017 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.

(P.S. ...und wenn`s regnet dann verlegen wir nach drinnen!)