

Kulinarische Mittelmeerreise

vom 24. Juni - 29. Juli 2011

Fiesta España

Latinshow-Band
& Flamenco

Freitag, 1. Juli um 19.00 Uhr
inkl. Buffet € 32,50

Italienischer Abend

Schlagerparty mit DJ
& großer Verlosung

Freitag 29. Juli um 19.00 Uhr
inkl. Buffet € 32,50

... A p e r i t i f s

<i>Sherry Sandemann - medium <u>oder</u> trocken</i>	5 cl	€	3,60
<i>1 Glas Prosecco Spumante - trocken</i>	0,1 l	€	4,00
<i>Aperol Sprizz - italienischer Cocktail</i>			
<i>(Aperol mit Prosecco, Sodawasser, Eiswürfel und Orangenscheibe)</i>		€	4,80

... T a p a s - A n t i p a s t i - V o r s p e i s e n

<i>Aceitunas variadas - Eingelegte grüne Jumbo Oliven</i>	€	2,40
<i>Alcachofas Alinadas con Jamon</i>		
<i>Artischockenherzen mit luftgetrockneten Schinkenstreifen</i>	€	3,50
<i>Antipasto di peperoni - Marinierte Paprikaschoten</i>	€	3,50
<i>Ciruelas con Bacon - Marinierte Speckpflaumen, Paprikadip</i>	€	3,80
<i>Queso de cabra aliado - eingelegter Schafskäse mit Zwiebeln, Chili und Knoblauch</i>	€	3,80
<i>Bruschetta - Weißbrot mit Knoblauch und Tomaten</i>	€	3,90
<i>Gambas al ajillo - Garnelen in Knoblauch-Chiliöl gebraten</i>	€	5,80
<i>Insalata Caprese - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum</i>	€	6,80
<i>Vorspeisenteller - Artischockenherzen, Speckpflaumen, Paprikaschoten, eingelegter Schafkäse, Knoblauchgarnelen, Oliven, Tomaten mit Mozzarella und Ciabatta</i>	€	9,90

... Sopas - Zuppa - Suppen

<i>Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe</i>	€ 4,50
<i>Sopa de cebolla - Zwiebelsuppe mit Safran und Mandeln</i>	€ 4,50
<i>Minestrone - Italienische Gemüsesuppe</i>	€ 4,80
<i>Pappa col pomodoro - Toskanische Tomatensuppe</i>	€ 4,80

... Ensaladas - Insalata - Salate

<i>Salat vom Buffet</i>	€ 3,80
<i>Ruccolasalat mit Balsamico-Dressing und Parmesanraspeln</i>	€ 6,50
<i>Ruccolasalat mit Mozzarellawürfeln, Nektarinen, Parmaschinken und Balsamico-Dressing</i>	€ 8,50

... Pasta - Paella

<i>Spaghetti con aglio, olio e peperoncino</i>	
<i>Spaghetti mit Knoblauch und Chilischoten in Olivenöl</i>	€ 7,50
<i>Tagliatelle alla parma</i>	
<i>Bandnudeln in Käse-Sahnesoße mit frischen Pfifferlingen auf Parmaschinken</i>	€ 10,80
<i>Tortelli al salmone di burro e salvia</i>	
<i>Hausgemachte Lachs-Teigtaschen mit Salbeibutter und geröstete Pinienkerne</i>	€ 11,80
<i>Paella a la Valenciana - für 2 Personen</i>	
<i>Spanisches Nationalgericht mit Rundkornreis, Hähnchenschlegel, Schweinefilet, Muscheln, Garnelen, Erbsen, Knoblauch, Paprikapulver, Safran und Tomaten</i>	<u>Preis für 2 Personen</u> € 29,80

***** Wartezeit ca. 30 Minuten - wird frisch zubereitet *****

... Pescados - Pesci - Fisch

Zarzuela - Fischtopf mit verschiedenen Meeresfischen, Garnelen, Muscheln, Tomaten und Landbrot € 15,80

Orata alla siciliana - Filet von der Dorade in Olivenöl gebraten dazu Pfannengemüse und Ciabatta € 17,80

Zu allen Gerichten empfehlen wir einen Salat vom Buffet € 3,80



... Carnes - Carne - Fleisch

Estofado a la andaluza - Andalusisches Rindsragout mit Landbrot € 9,80

Petti di Pollo con Lardo - Hähnchenbrustfilet mit Speck-Tomatensoße dazu Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 12,90

Ossobuco alla milanese - Geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Mailänder Art mit Safranrisotto € 15,50

Solomillo de cerdo a la malaguena - Schweinemedallions „Malaga“ mit Mandeln und Reis € 15,80

Saltimbocca alla velio Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken auf Tomaten-Käse-Sahnesoße und feinen Bandnudeln € 17,50

Bistecca alla pizzaiola - Rumpsteak mit Knoblauch-Tomatensauce, Blattspinat und Schwenkkartoffeln € 17,50

Chuletas de Cordero - Panierte Lammkoteletts auf Zitronenfilets dazu Rosmarinkartoffeln € 17,80

... Postres - Dolci - Desserts

Crema Catalana - Katalanische Creme mit Karamel € 4,50

Platanos fritos en Helado - Gebratene Banane mit Vanilleeis € 5,50

Gelato di melone - Hausgemachtes Meloneneis € 5,50

Tirmamisu - Mascarponecreme mit Löffelbiskuit € 5,90