

Mediterranes Buffet

Jeden Freitag im Juli ab 18 Uhr

Vorspeisen

„Bruschetta“

Warmes Tomaten-Basilikum-Zwiebelragoût auf geröstetem Ciabatta

„Albondigas“ - Kleine Fleischbällchen in scharfer katalanischer Tomatensauce

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Griechischer Bauernsalat | Fetakäse und Oliven

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapernäpfeln

Tomate und Mozzarella mit Basilikum Pesto

Champignons, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Zucchini,
gegrillt in nativem Olivenöl mit frischen mediterranen Kräutern

Mediterraner Kartoffelsalat

Pimentos de Padron

Carpaccio vom Lachs | Limettendressing

Gambas Pil Pil – kleine Garnelen in Knoblauch

Italienische Schinken- und mediterrane Wurstspezialitäten

Ciabatta

Suppe

Tomaten Cremesuppe

Gazpacho Andaluz

Hauptgänge

Piccata von der Pute alla Milanese | Ratatouille | Gnocchis

„Paella“ – spanisches Reisgericht aus der Pfanne

mit Meeresfrüchten und Hähnchen

Linguini | Pesto | Rucola | Cherrytomaten | Grana Padano

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Limonecreme

Panna cotta

Crema Catalana

EUR 33,00 pro Person