

SPANISCHER GOURMETABEND



Wir laden Sie herzlich,
zu unserem exklusiven Gourmet-Abend
am **Samstag, 12. Oktober 2024, um 18:30 Uhr** ein.
Küchenchef Christer Belser verwöhnt Sie an diesem Abend
mit einem spanischen **6-Gang-Menü**
&
Begleitet werden Sie vom Sommelier Victor Zaragoza,
der eine fein abgestimmte Auswahl an Weinen für Sie zusammengestellt hat.
An diesem Abend führt uns die Reise in den Norden Spaniens,
in die Regionen Rioja und Cigales,
wo die Weingüter "Baron de Ley" und "Finca Museum" ihren Ursprung haben.

Was Sie erwartet:

- _ein feines 6-Gang-Menü
- _die passenden Weine & Aperitiv inklusive
- _ 169,00 € p.P.

Wir freuen uns auf Sie!

Menü

●

Papas Arrugadas

im Salzwasser gegernte Kartoffeln im Zusammenspiel mit zweierlei Mojo-Dips

Croqueta de Pollo

gefüllt mit Eier-Béchamel-Sauce und Pollo Fino,
serviert mit golden gebacken Waldpilzen und Guacamole

Gazpacho Andaluz

Spanische Gemüsekaltschale mit Kabeljau-Carpaccio, eingelegter Wassermelone
und Basilikum-Mandel-Eis

Pulpo Humedecido

Zart geschmorter Oktopus
angerichtet auf Pastinakenpüree, Belugalinsen und einer PX-Balsamico-Jus

A la Parrilla

Rinderfilet im Ganzen vom Big Green Egg
ausgarniert mit Patata Bravas, Pimientos de Padrón, Alioli & Tempranillo-Jus

Dessertzauber

Churros mit einer Schokoladencreme,
serviert mit Tonkabohnen-Espuma und Orangensorbet