



### **3 Gang Weinmenü**

#### **Aperitif**

Tío Pepe (Sherry aus Andalusien)

#### **Vorspeise**

Kartoffel-Mandel Suppe

oder

*Cuveé Weiß – Weingut Reuther - Pfalz.*

Blätterteig Lachs Quiche

*Vinalopo Blanco, Sauvignon Blanc –Bodegas Virtudes-Alicante*

#### **Hauptgang**

Pasta in Gin-Tomatensauce mit Garnelen

oder

*Bucefalo - Olearia Orsogna - Abruzzen*

Solomillo al Pedro Ximenez (Schweinefilet mit Sherry)

*Cepa 50, Monastrell – Bodegas Pinoso - Jumilla*

#### **Dessert**

gemischte Käseplatte

oder

Crema Catalan

*Alambre Moscatel de Setúbal - José Maria da Fonseca - Portugal*

***Preis p. P. 32 Euro***

inklusive Mineralwasser und wahlweise 1x Kaffee, Espresso oder Cappuccino

**Auf Anfrage auch ohne Weinauswahl (p.P. 21,50 Euro ) und mit vegetarischen Variationen buchbar!**