

## Aktuelle Termine

**Am Donnerstag, 21.2. und Freitag, 22.2.2019 jeweils um 19.00 Uhr**

Freitag, 22.02.- ausverkauft!

### **Spanisches Buffet mit kalten und warmen Tapas am Tisch serviert**

- kalte Tapas: Tomatenbrot mit Manchego Käse
- Gebratener Lachs auf Limette
- Steinbeißerfilet auf Fenchelsalat
- Zander-Spinatküchlein auf Knoblauchmayonaise
- Gambas im Schinkenmantel mit Rauke
- Paprika mit Shrimpsfüllung
- Thunfischsalat mit Reis auf Röstbrot
- gegrillte Zuchinis im Parmesanmantel mit gerösteten Pinienkernen
- Datteln im Speckmantel
- warme Tapas: Chorizo-Champignon-Olivenspieße
- feurige Rinderbällchen in Sesamkruste auf Tomaten-Paprikasugo
- gebackene Paprika mit Seranoschinken
- Kartoffelspieße auf Mojosauce
- Auberginenscheiben im Parmesanmantel mit Gemüsefrittata

### Hauptgang vom Buffet:

- Paella
- Mallorcinisches Zitronenhuhn
- gebackene Lammkeule mit Chili und Knoblauche
- gebratene Kartoffelplätzchen, mediterranes Gemüse

### Desserts:

- Creme catalan
- Amaretto-Mandelparfait
- Orangencreme
- Preis: 23,80€ pro person

**Fischessen Aschermittwoch, 06.03.2019 um 19.00 Uhr- ausverkauft!**

**Fischessen Veilchendienstag, 05.03.2019 um 19.00 Uhr**

**Fischessen Aschermittwoch, 06.03.2019 um 12.00 Uhr**

Reservierungen an allen Terminen erforderlich