

⇒ ENTRANTES Y ENSALADAS ⇒

VORSPEISEN / SALATE · HORS-D'ŒUVRE / SALADES · STARTERS / SALADS

KAROTTEN-ROSINEN-MANDEL-SALAT^{H1.K.J.I}
MEDITERRANER NUDELSALAT^{A1.E.I.J} | TOMATE MOZZARELLA MIT BASILIKUM^G
BAUERNNSALAT^{C.G.I.J.10} | KARTOFFELSALAT^I | PAELLA SALAT^{D.I.J.K}
HUMMUS^{I.K} | ROTE BEETE-SESAM-JOGHURT-CREME^{1.I.K.G} | THUNFISCHCREME^{C.D.G.I.J}
KRÄUTEROLIVEN^I | EINGELEGT GETROCKNETE TOMATEN
SCHAFSKÄSE^{G.I} | MELONENCOCKTAIL | GEMISCHTER SALAT
HAUSGEMACHT DRESSINGS^{1.2.7.9} | CROUTONS^{A1} | KAPERN | ZWIEBELN
SCHNITTLAUCH | PETERSILIE | EIER^C | PARMESAN^G
GERÄUCHERTER UND GEBEZITER LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH^{D.G.I.J.13}
UND DILL-SENF-SAUCE^{C.E.G.I.J}
SERRANO SCHINKEN^{3.4.5} | CHORIZO^{2.3} | NOBLEZZA^{1.2.7}

BUTTER UND AUSWAHL AN BROTEN VOM BÜFFET

*Salade de carottes, d'amandes et de raisins secs | Salade de pâtes méditerranéenne
Tomates-mozzarella au basilic | Salade fermière | Salade de pommes de terre
Salade de paëlla | Hoummos | Betterave rouge - sésame - crème de yaourt | Crème de thon
Olives aux fines herbes | Tomates séchées marinées | Fromage de brebis | Cocktail de melon
Mesclun | Sélection de vinaigrettes maison | Croûtons | Câpres | Oignons | Ciboulette | Persil
Œufs | Parmesan | Saumon fumé et mariné avec raifort à la crème et sauce aneth-moutarde
Jambon serrano | Chorizo | Noblezza*

Beurre et sélection de pains disponibles au buffet

*Carrot, raisin and almond salad | Mediterranean pasta salad | Tomato mozzarella with basil
Farmer's salad | Potato salad | Paella salad | Hummous | Beetroot, sesame and yoghurt cream
Tuna creme | Herbal olives | Pickled sun-dried tomatoes | Sheep's cheese | Melon cocktail
Mixed salad | Homemade dressings | Croutons | Capers | Onions | Chives | Parsley | Egg
Parmesan | Smoked and pickled salmon with creamed horseradish and dill & mustard sauce
Serrano ham | Chorizo | Noblezza*

Butter and bread selection from the buffet



⇒ SOPA ⇒

TAGESSUPPE · SOUPE DU JOUR · SOUP OF THE DAY

⇒ PLATOS PRINCIPALES ⇒

HAUPTSPESIEN · PLATS PRINCIPAUX · MAIN COURSES

PICANHA VOM GRILL | DATTELN IM SPECKMANTEL
CHORIZO⁹ | MARINIERTE POLLO FINO VOM GRILL
LAMMKEULE VON DER SCHNEIDESTATION
AJOLI^G | ROTER MOJO^{1.2.7} | CHIMICHURRI | BBQ SAUCE | PFEFFERRAHMSAUCE^{G.I.1}
SPANISCHES GULASCH MIT ZIMT, SAFRAN UND PAPRIKA^I
SCHWEINERIPPCHEN MIT BBQ-SAUCE^{I.J.1.4.8}
MEZZE PENNE MIT KAPERN, PAPRIKA, OLIVEN UND TOMATENSAUCE^{A1.D.10}
FALAFEL MIT MINZE-JOGHURT-DIP^{G.I.K}
TAGESFISCHPFANNE MIT KICHERERBSSEN-SÜSSKARTOFFEL-EINTOPF^{D.G.I.J.K}

*Picanha du grill | Dattes bardées au lard | Chorizo
Pollo Fino mariné et grillé | Gigot d'agneau à la coupe
Sauce aioli | Mojo rouge | Chimichurri | Sauce BBQ et sauce au poivre
Goulache espagnol avec cannelle, safran et poivrons
Travers de porc BBQ | Mezze penne avec câpres, poivrons, olives
Sauce tomate | Fallafels avec sauce yaourt à la menthe
Poêlée de poisson du jour avec pois chiches et ragoût de patate douce*

*Picanha from the grill | Dates wrapped in bacon | Chorizo sausage
Marinated Pollo Fino from the grill | Leg of lamb from the cutting station
Ajoli | Red mojo | Chimichurri | BBQ sauce | Peppercorn sauce
Spanish goulash with cinnamon, saffron and paprika | Pork ribs with BBQ
Mezze penne with capers, peppers, olives | Tomato sauce
Falafel with mint yogurt dip | Fish pan of the day with chickpeas and sweet potato stew*

⇒ ACOMPAÑAMIENTOS ⇒

BEILAGEN · ACCOMPAGNEMENTS · SIDE DISHES

GEGRILLTE PAPRIKA | GEGRILLTE ZUCCHINI | MEDITERRANE KRÄUTERTOMATEN^{A1.I.K}
IN MEERSALZ GEGARTE JUNGE KARTOFFELN | PIMIENTOS DE PADRÓN
COUSCOUS MIT MANDELN UND ROSINEN^{A1.H1.K.13}

*Poivrons grillés | Courgettes grillées | Pommes de terre nouvelles au sel marin
Pimientos de Padrón | Couscous avec amandes et raisins secs
Fines herbes méditerranéennes et tomates*

*Grilled peppers | Grilled zucchini | Sea-salt cooked young potatoes
Pimientos de Padrón | Couscous with almonds and raisins
Mediterranean herbs tomatoes*

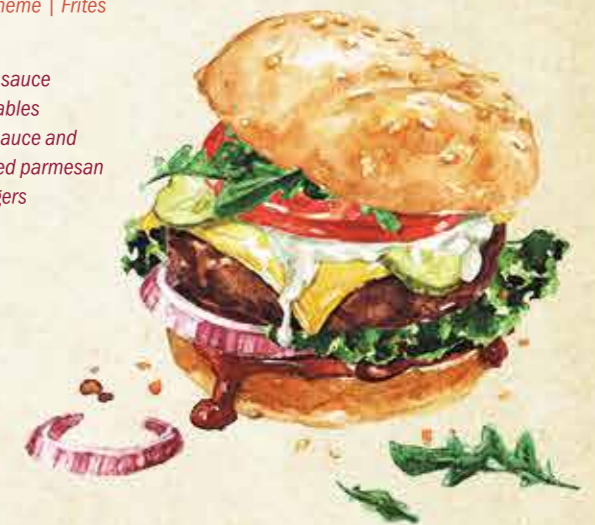
⇒ PARA LOS NIÑOS ⇒

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE · POUR NOS PETITS HÔTES · FOR OUR LITTLE GUESTS

GEFLÜGELGESCHNETZELTES IN RAHMSAUCE^{A1.G.I.L.1.4}
KNÖPFLE^{A1.E} | MARKTGEMÜSE
PENNE^{A1} MIT SAUCE BOLOGNESE^{A1.G.I} UND TOMATENSAUCE
GERIEBENER PARMESAN^G
HAMBURGER ZUM SELBER BELEGEN | POMMES^{A1.C.F.G.K.4.5}
EIS AM STIEL

*Émincé de volaille à la sauce crème | Knöpfle | Légumes frais
Penne avec sauce bolognaise et sauce tomate | parmesan râpé
Hamburger à faire soi-même | Frites
Bâtonnet de glace*

*Sliced poultry in cream sauce
Knöpfle | Market vegetables
Penne with bolognese sauce and
tomato sauce with grated parmesan
Make your own hamburgers
French fries
Popsicle*



⇒ POSTRES ⇒

DESSERT · DESSERT · DESSERT

SÜSSE TRÄUME AUS ANDALUSIEN^{A1.C.G.H.L}
SPANISCHES KÄSEBRETT^{A1.C.G.L.2.7} MIT TRAUBEN, NÜSSEN UND FEIGENSENF^{2.4.5}

*Douceurs andalouses
Plateau de fromages espagnols avec raisins, noix et moutarde aux figues*

*Sweet dreams from Andalusia
Spanish cheese board with grapes, nuts and fig mustard*

LIEBE GÄSTE, GERNE GIBT IHNEN UNSERE SEPARATE ALLERGIKER KARTE
AUSKUNFT ÜBER DIE IN DEN SPEISEN ENTHALTENEN ALLERGENEN ZUTATEN.
BITTE WENDEN SIE SICH HIERFÜR AN UNSERE MITARBEITER.

*Chers hôtes, nous vous invitons à consulter notre carte spéciale dédiée aux intolérances alimentaires
qui répertorie les allergènes contenus dans les plats. Veuillez-vous adresser à notre personnel.
Dear guests, we can provide you a separate menu which indicates all the allergens contained
in our dishes. Please ask our staff.*