



SALA
Santa Isabel
RESTAURANT

SPEISEKARTE

MENU | MENU

5 
EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

DELIKATESSEN- SALATE

Bauernsalat mit Schafskäse ^G | Andalusischer Nudel Salat ^{A1.G} | Spanischer weißer Bohnensalat, Oliven, Tomate und Thunfisch ^D | Karottensalat mit Honig, Trauben und Mandeln ^{H1} | Kichererbsen Salat mit Tomaten, Paprika, Granatapfel ^{LL.2.4.13} | Couscous Salat mit Minze & Petersilie ^{A1.K} | Orientalischer Bulgur-Salat mit Gurke, Kichererbsen, Koriander, Kirschtomaten & Pinienkerne ^{A1.16} | Mariniertes Spargel mit Tomaten, Ei und Kräutervinaigrette ^{C.J} | Gemischter grüner Salat | Zweierlei Dressings & Toppings ^{A1.C.G.I.J}

SALADE

Salade fermière au fromage de brebis | Salade de pâtes à l'andalous | Salade de haricots blancs façon espagnole, olives, tomates et thon | Salade de carottes au miel, raisins et amandes | Salade de pois chiches aux tomates, poivrons & grenade | Salade de couscous à la menthe et au persil | Salade orientale au boulgour, concombres, pois chiches, coriandre, tomates cerises et pignons | Asperges marinées aux tomates, œuf et vinaigrette aux fines herbes | Mesclun | Duo de vinaigrettes et garnitures

SALAD

Farmer's salad with feta cheese | Andalusian pasta salad | Spanish white bean salad, olives, tomatoes and tuna | Carrot salad with honey, grapes and almonds | Chickpea salad with tomatoes, peppers, pomegranate | Couscous salad with mint and parsley | Oriental bulgur salad with cucumber, chickpeas, coriander, cherry tomatoes and pine nuts | Marinated asparagus with tomatoes, egg and herb vinaigrette | Mixed green salad | Two kinds of dressing & toppings



WARME TAPAS

Spinat-Ziegenkäse Kroketten ^{A1.C.G} mit Mango-Pimento-Salsa | Falafel mit Auberginendipp ^{A1.G} | Tortilla ^{C.G} mit Salsa Brava ^L | Baccalau mit Tomatenkompott ^{A1.C.D.G.I.1.7.10} | Datteln im Speckmantel ^F

TAPAS CHAUDES

Croquettes aux épinards et au chèvre, sauce mangue-piment | Fallafels et sauce à l'aubergine | Tortilla à la salsa brava | Bacalhau à la compotée de tomates | Dattes bardées de lard

WARM TAPAS

Spinach and goat's cheese croquettes with mango and pimento salsa | Falafel with aubergine dip | Tortilla with salsa brava | Bacalhau with tomato compote | Dates wrapped in bacon

KALTE TAPAS

Bauernbrot mit Tomatenkompott ^{A1.G.1.7.10} | Soprasada mit Mandeln und Rosinen, mit geröstetem Brot ^{A1.H1} | Rosa gebratenes Roastbeef mit Salsa Brava ^L | Spanische Wurst, Chorizo ^{1.2.7} und Serrano Schinken ^{1.2.7} | Kräuteroliven | Schafskäse ^G | Peperoni gefüllt mit Thunfisch ^D | Peperoni ^L | eingelegte Cipollini | Hummus mit Harris ^K | getrocknete Tomaten | Gegrillte Spitzpaprika mit Sherryessig, Kapern, Orange, Pistazien und Tymian ^{H5.J.4} | Rote Beete mariniert mit Birnen, Walnüsse und Blauschimmelkäse ^{G.H4}

TAPAS FROIDES

Pain paysan avec compotée de tomates | Sobrassada avec amandes, raisins secs et pain grillé | Rosbif grillé à la salsa brava | Sélection de charcuterie espagnole, chorizo et jambon serrano | Olives aux fines herbes | Fromage de brebis | Piments farcis au thon | Piment doux | Oignons cipollini marinés | Houmous avec harissa | Tomates séchées | Poivrons pointus grillés au vinaigre de xérès, câpres, orange, pistaches et | Betterave rouge marinée au poires, noix et au fromage bleu

COLD TAPAS

Farmer's bread with tomato compote | Sobrasada with almonds and raisins with rustic bread | Rare roast beef with salsa brava | Spanish sausage, chorizo and Serrano ham | Herbed olives | Feta cheese | Hot peppers stuffed with tuna | Chili peppers | Pickled cipollini | Hummus with harrisa | Sun-dried tomatoes | Grilled pointed peppers with sherry vinegar, capers, orange, pistachios and thyme | Marinated beetroot with pears, walnuts and blue cheese

FISCH-TAPAS

Eingelegte Miesmuscheln, Pulpo und Calamaris in süßem Paprika, Olivenöl, Knoblauch und Pimentos ^N | Galicischer Pulposalat ^N | Meeresfrüchte Salat mit Orange, Oliven & Fenchel ^{D.N} | Eingelegte Sardellen in Knoblauch und Kräuter ^D | Thunfisch-Creme mit Kapern, Olivenöl und Ei ^{C.D.G} | Sardinen in Öl ^D | Geräucherte Sardellen auf Pan Crystal und Frischkäse ^{A1.D.G} | Ceviche vom Fisch mit Limette, rote Zwiebeln und Koriander ^D | Crevettencocktail mit Spargel, Mango und Zuckerschoten ^{B.C.G.I.J} | Geräucherter Lachs ^{D.I} | Graved Lachs ^{D.I}

TAPAS AUX POISSONS

Moules, poulpe et calamars marinés aux poivrons doux, huile d'olive, ail et piment | Salade de poulpe à la galicienne | Salade de fruits de mer aux oranges, olives & aneth | Anchois marinés à l'ail et aux fines herbes | Crème de thon aux câpres, huile d'olive et œuf | Sardines à l'huile | Anchois fumés sur pan de cristal et fromage frais | Ceviche de poisson au jus de citron vert, oignons rouges et coriandre | Cocktail de crevettes aux asperges, à la mangue au pois mange-tout | Saumon fumé | Gravlax

FISH TAPAS

Pickled mussels, octopus and squid in sweet peppers, olive oil, garlic and pimentos | Galician pulpo salad | Seafood salad with orange, olives and fennel | Pickled anchovies in garlic and herbs | Tuna cream with capers, olive oil and egg | Sardines in oil | Smoked anchovies on Pan Cristal and cream cheese | Fish ceviche with lime, red onion & coriander | Shrimp cocktail with asparagus, mango and sugar snap peas | Smoked salmon | Graved salmon

SUPPEN

Spanische Mandelsuppe mit Trauben & Sherry Essig ^{G.H1.J} | Caldo Verde mit Chorizo ^I

SOUPE

Soupe espagnole aux amandes, raisins et vinaigre de Xérès
«Caldo Verde» au chorizo

SOUP

Spanish almond soup with grapes & sherry vinegar
‘Caldo Verde’ with chorizo

AUF DEM LAVA-STEINGRILL FRISCH ZUBEREITET

US Flank Steak | Schottisches Roastbeef
Iberico Presa | Spanischer Lamm Burger mit Paprika-Zwiebelmarmelade ^{A1.K} | Poltinger Lamm-frikandeau | „Morcela“ Gegrillte Blutwurst mit Apfel-Zwiebelkompott ¹ | Argentinische Rot Garnele in der Schale ^B | Sardinen mit Zitrone ^D | Pinchos von der marinierten Hähnchenbrust mit geräuchertem Paprika Pinochs von mediterranem Gemüse & Pilze | Halloumi Käse ^G | Galizisches Maishähnchen „Piri-Piri“ am Stück gegrillt und tranchiert | begleitet mit verschiedenen Grillsoßen

Tagesfisch vom Grill laut Angebot ^P
Von der Schneidestation laut Tagesangebot

FRAÎCHEMENT PRÉPARÉS SUR LE GRIL EN PIERRE DE LAVE

Bavette de bœuf ^{US} | Rosbif de bœuf écossais | Presa ibérique
Burger d’agneau à l’espagnole, confiture d’oignons et de poivrons
Paupiette d’agneau Poltinger | Crevettes rouges d’Argentine entières | Sardines au citron | Pinchos de filet de poulet mari-né aux poivrons fumés | Pinchos de légumes et champignons méditerranéens | Halloumi | Poulet galicien « Piri-Piri » grillé à la pièce et tranché | Le tout accompagné d’une sélection de sauces à grillades

Poissons grillés du jour et offre du jour à la coupe selon arrivage

FRESHLY PREPARED ON THE LAVA STONE GRILL

US flank steak | Scottish roast beef | Iberia Presa
Spanish lamb burger with peppers and onion marmalade
Poltinger lamb fricandeau | Argentinian red shrimp in shell
Sardines with lemon | Marinated chicken breast pinchos with smoked peppers | Mediterranean vegetable and mushroom pinchos | Halloumi cheese | Galician corn-fed chicken ‘Piri-Piri’ grilled in one piece and carved | Accompanied by various barbecue sauces

Grilled fish of the day, as per the daily special
From the cutting station according to the daily offer



VOM WARMEN BÜFFET HAUPTGÄNGE

Veganer Albondigas Eintopf mit Tomatensoße, Bohnen Karotte, Grenaille Kartoffeln und Koriander ^{A1.J}
Iberico Schweinefilet mit Venusmuschel ^N „Alentejana“ „Cacoila“ Portugisches geschmortes Rindfleisch mit Lorbeer | Spanferkel aus dem Ofen mit Knoblauch, Pfeffer, Weißwein und Orange ^{L.16} | Miesmuscheln Spanische Art mit Sherry und Koriander ^{N.L}
Wiener Schnitzel ^{A1.C} | „Morcela“ Gegrillte Blutwurst mit Apfel-Zwiebelkompott ¹

AU BUFFET CHAUD PLATS PRINCIPAUX

Ragoût d’allbondigas végan à la sauce tomate, haricots, carottes, pommes de terre grenaille & coriandre | Filet de porc ibérique aux palourdes « Alentejana » | « Cacoila » - bœuf braisé façon portugaise au laurier | Cochon de lait au four, ail, poivre, vin blanc & oranges | Moules façon espagnole au Xérès et à la coriandre Escalope viennoise | « Morcela » boudin grillé à la compotée de pommes aux oignons

FROM THE WARM BUFFET MAIN COURSES

Vegan albondigas stew with tomato sauce, beans, carrot, grenaille potatoes and corinander | Iberico pork fillet with Alentejo clams Cacoila Portuguese braised beef with bay leaf | Oven baked suckling pig with garlic, pepper, white wine and orange | Mussels Spanish style with sherry and coriander | Wiener Schnitzel ‘Morcela’ grilled black pudding with apple and onion compote

BEILAGEN

Pescaito Frito | Calamari, Garnelen, Champignons Blumenkohl, Karotte und Brokkoli ^{A1.B.N}
Grüne Bohnen und Birne auf Spanische Art ^G
gebackene Aubergine ^{A1} | Spanisches Grillgemüse
Spanischer Kichererbsen Eintopf ^{A1.F.I} | gefüllte rote Zwiebeln mit Ziegenkäse ^{G.1} | Portugiesische Ofen-kartoffeln „Batatas ao Murro“ | Arrou da cenoura Kartottenreis aus Portugal | Arroz de Feijao ^{G.1}
Tomatensalat und Pommes frites ^{A1}

ACCOMPAGNEMENTS

Poissons frits | Calamars, crevettes, champignons, chou-fleur, carottes et brocoli | Haricots verts et poire sur aubergine au four façon espagnole | Légumes grillés espagnols | Ragoût de pois chiches à l’espagnole | Oignons rouges farcis au chèvre
Pommes de terre au four façon portugaise « Batatas ao Murro »
Arroz de cenoura | Riz aux carottes, façon portugaise
Arroz de Feijo | Salade de tomates et frites

SIDE DISHES

Pescaito Frito | Calamari, shrimps, mushrooms, cauliflower, carrot and broccoli | Spanish style green beans and pear | Baked aubergine | Spanish grilled vegetables | Spanish chickpea stew
Stuffed red onions with goat’s cheese | Portuguese baked potatoes ‘Batatas ao Murro’ | Arroz de cenoura | Carrot rice from Portugal | Chickpea Rice | Tomato salad and French fries



SÜSSE IBERISCHE TRÄUME

Candy Bar | Frische Früchte | Pastel de Nata
Eis am Stiel | Eistruhe^{A1,C.G.4.15}

DOUCEURS IBÉRIQUES

Bar à bonbons | Fruits frais | Pastel de Natas
Glace en bâtonnet | Boules de glace

SWEET IBERIAN DREAMS

Candy Bar | Fresh fruits | Pastel de Nata
Ice cream stick | Ice cream scoops

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

Feigensenf^{J.L.2.4.13} | Orangensenf^{J.2.7} | Traubensenf^{J.2.7}
Trauben | Salzmandeln^{H1} | Picos de Jerez^{A1}
frisch gebackenes Brot^{A1,G}

SÉLECTION INTERNATIONALE DE FROMAGES

Moutarde aux figues | Moutarde à l'orange | Moutarde aux raisins
Raisins | Amandes salées | Picos de Jerez | Pain frais

INTERNATIONAL SELECTION OF CHEESE

Fig mustard | Orange mustard | Grape mustard | Grapes
Salted almonds | Picos de Jerez
Freshly baked bread



49,50 € PRO PERSON
par personne · per person

15,50 € PRO KIND (6 – 14 JAHRE)

Par enfant (de 6 à 14 ans) · per child (6 – 14 years)

Allergene: **A1** Gluten (Weizen) – gluten (blé) – gluten (wheat) **A2** Gluten (Dinkel) – gluten (épeautre) – gluten (spelt) **A3** Gluten (Roggen) – gluten (seigle) – gluten (rye) **A4** Gluten (Gerste) – gluten (orge) – gluten (barley) **A5** Gluten (Hafer) – gluten (avoine) – gluten (oat) **A6** Gluten (Kamut, eine Weizen-Art) – gluten (Kamut, une espèce de blé) – gluten (Kamut, a wheat species) **B** Krebstiere – crustacés – crustaceans **C** Ei – oeuf – egg **D** Fisch – poisson – fish **E** Erdnüsse – cacahuète – peanut **F** Soja – soja – soya **G** Milch (Laktose) – lait (lactose) – milk (lactose) **H1** Schalenfrüchte (Mandeln) – fruit à coque (amande) – nuts (almond) **H2** Schalenfrüchte (Haselnüsse) – fruit à coque (noisette) – nuts (hazelnut) **H3** Schalenfrüchte (Cashewnüsse) – fruit à coque (noix de cajou) – nuts (cashews) **H4** Schalenfrüchte (Walnüsse) – fruit à coque (noix) – nuts (walnuts) **H5** Schalenfrüchte (Pistazie) – fruit à coque (pistache) – nuts (pistachio) **H6** Schalenfrüchte (Macadamia) – fruit à coque (noix de macadamia) – nuts (macadamia) **H7** Schalenfrüchte (Pekannuss) – fruit à coque (noix de pécan) – nuts (pecan nut) **H8** Schalenfrüchte (Paranuss) – fruit à coque (noix du Brésil) – nuts (para nut) **I** Sellerie – céleri – celery **J** Senf – moutarde – mustard **K** Sesam – sésame – sesame **L** Schwefeldioxid/Sulfite – sulphite-dioxyde de soufre/sulfite – sulfur dioxide/sulphite **M** Lupinen – lupin – lupin **N** Weichtiere – mollusques – molluscs

Zusatzstoffe: **1** Mit Konservierungsstoff – avec conservateur – with preservatives **2** Mit Antioxidationsmittel – avec antioxydant – with antioxidant **3** Mit Phenylalaninquelle – contient une source de phénylalanine – contains source of phenylalanine **4** Mit Farbstoff – avec colorant – with colouring agent (*Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen – Peut nuire à l'activité et à la concentration de l'enfant – may affect children's attention and level of activity) **5** Mit Süßungsmittel – avec édulcorants – with sweetener **6** Coffeinhaltig – contient de la caféine – contains caffeine **7** Mit Säuerungsmittel – avec acidifiant – with acidifiants **8** Mit Stabilisatoren – avec stabilisants – with stabilizers **9** Phosphathaltig – avec phosphate – containing phosphates **10** Geschwärzt – noirci – artificially blackened **11** Chininhaltig – contient de la quinine – quinine containing **12** Taurinhaltig – contient de la taurine – taurin containing **13** Geschwefelt – sulfuré – sulphured **14** Kakaohaltige Fettglasur – avec glaçage cacao – cocoa compound coating **15** Mit Geschmacksverstärker – avec exhausteurs de goût – with flavor enhancer **16** Gewachst – cire – waxed

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie Fragen zu Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Veuillez-vous adresser à notre personnel en cas d'allergie, d'intolérance alimentaire ou pour toute question concernant les additifs.
Please contact a member of staff about any food allergies, intolerances and questions about additives.