



# **LES TRIÈS**

## ***MENÚ cap de setmana***

**Beispiel eines Menüs. Einige Speisen variieren, je nach Saison.**  
**Ebenso legen wir Wert auf frische Zutaten.**

### ***Salatbuffet***

#### **1er Gang**

Patatas de Olot  
Käserisotto  
Tintenfisch "a la gallega"  
Salat mit Ziegenkäse  
Grüner Spargel mit Garnelen und Ziegenkäse  
Miesmuscheln in Tomatensauce  
Nudeln mit Bolognesesauce  
"Großmutter's" Canelloni  
Hausgemachte Kabeljaupaste mit Brot  
Lasagne mit Gemüse und Fleisch  
Blätterteigtaschen mit Gemüse  
Zucchiniquiche

#### **2er Gang**

Gegrilltes Entrecôte  
Gegrillte Butifarra (ähnlich wie Bratwurst)  
Gegrilltes Hähnchen  
Gegrilltes Lamm  
Gegrilltes Kaninchen mit Aioli  
Gemischte Fleischplatte (Huhn, Bacon, Butifarra, Lamm )  
Gebratene Garnelen  
Gebratene Kaiserhummer  
Kabeljau mit Knoblauchsauce überbacken  
Schweinshaxe mit Sauce  
Schweinewangen aus dem Ofen  
Gemischte Fischplatte (Dorade, Seehecht, Garnelen, Kaiserhummer,  
Miesmuscheln, Sepia)

Vino tinto "Empordà" des de 1931 Espolla – Wasser– Brot-  
Nachtisch

**PREIS:16'50 €**

**Erfrischungsgetränke im Menü nicht inbegriffen**