

03. OKTOBER 23

10:00-14:30 UHR

Hausgemachtes Alioli
Thunfisch- & Basilikumcreme
Serranoschinken an Melone & Manchego-Käse mit Trauben
Gemischte Wurst- und Schinkenplatte
Gemischte Käseplatte mit Trauben
Räucherlachs mit Meerrettich
Hart gekochte Eier
Müsli & Cornflakes & Kelloggs
Joghurt & Ricottaquark
Marmelade & Nutella & Honig
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
Hausgemachter Cous Cous

Argentinische Minutensteaks aus der Rinderhüfte
Schweinelendenmedaillons in Gorgonzolasauce mit Birne
Huhn in Honig-Senf-Sauce
Feurige Chickenwings mit süß-saurem Dip
Chicken-Nuggets mit Salsa
Frisch gebratenes Rührei
Gegrillter Speck
Datteln im Speckmantel
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
Gemischtes Grillgemüse
Hausgemachte Tortilla
Champignons im Knoblauch-Sherry-Sud
Basmatireis & Mojokartoffeln

Schokoladenmousse
Crema Catalana
Obstsalat

29,90 € PRO PERSON

Wir bitten um Reservierung!

Reservierung unter 06172 / 17 16 17
tapas@luna-y-sol.de