



Un viaje a Andalusia Schwarzer Bock Reiseküche



2. Januar bis 4. Februar 2018:

Lassen Sie sich von unserer Auszubildenden Isabell Luceno Toledano mitnehmen auf eine Reise in die Küche ihrer Heimat in Andalusien.

Eine Geschmacksreise von der 3400 Meter hohen Sierra Nevada bis zu den Salzfeldern Santa Maria am Atlantik. Von den

Rinderweiden bis zum Sherry-Dreieck, gekocht mit Zutaten aus unserer Region und Andalusien. Den Süden Spaniens schmecken im Schwarzer Bock Ansbach. Reservierung erwünscht.

P.S.: wir erzeugen ca. 60% unseres Stroms selbst und kochen damit CO² schonend!



Aperitivo - Vorspeise

Huevos Rellenos Alcaparras y Aton

Zwei gefüllte Eier, typisch gefüllt mit Thun und Kapern, mit Weißbrot serviert 5,80

Habas con Jamón

Herzhafte Suppe mit Kichererbsen und Bohnen, Kartoffeln und Schinken, mild gewürzt– typisch für die Bergregion um Granada 7,90

Plato Principal - Hauptgericht

Arroz Pescado Andaluz

Aus Sevilla, wo der Guadalquivir in den Atlantik mündet und mit Gold beladene Schiffe Spaniens Reichtum begründeten, stammt das Reisgericht mit frischem Seefisch auf Arroz Blanco mit würzigem Gemüse 16,90

Flamenquin Cordobés

Ein traditionelles Festtags-Rezept vom Cerdo Ibérico aus dem Haus Lucena Toledano, aus der Region Cordoba: Schnitzel mit Ei gefüllt auf Sherry-Fond mit gebratenen Würz-Kartoffeln „Patatas Bravas“ 17,90

Postre - Dessert

Turronés con Chocolate

Dreierlei vom Turron: eine Auswahl der legendäre Turronés serviert mit dunkler Schokolade und Karamel Soße 7,80

