

## ABENDKARTE

### SUPPEN

**Minestrone** (VG) (GC)

*Deftige Gemüsesuppe, Kartoffeln, Tarbais-Bohnen, Pesto, gereifter Parmigiano Reggiano*

**Soupe de poisson Marseillaise (Fischsuppe nach Marseiller Art)**

*Felsenbarschsuppe, Emmentaler, Rouille-Sauce, Knoblauchcroutons*

### PASTA UND RISOTTO

**Calamarata-Pasta N°25 von Pietro Massi, alla carbonara**

*Röhrennudeln, Pancetta Guanciale di Cinta, Pecorino Romano (geschützte Ursprungsbezeichnung, g.U.)*

**Risotto ai porcini** (VG) (GC)

*Arborio-Reis, gebratene Steinpilze, Burrata-Espuma*

**Tortelloni di ricotta e spinaci** (VG)

*Handgemachte Tortelloni, Ricotta-Käse, Spinat, Tomaten-Salbei-Butter*

### VEGANER LECKERBISSEN

**Ballotine mit geröstetem Kürbis** (PB) (GC)

*Roscoff-Zwiebeln, spanische Mandelcreme, Zaatar-Gewürzmischung, Zitronen-Confit*

### FISCH UND MEERESFRÜCHTE

**Frischer Fisch aus der Region**

*Bitte fragen Sie Ihren Gastgeber (vorbehaltlich der Verfügbarkeit auf dem Markt)*

**Gegrillter Gelbflossenthunfisch Provençal** (OS)

*Confit aus Blütenhonig und Gemüse, Panisse (Kichererbsen-Pommes)*

**Seezunge „alla puttanesca“**

*Gebratene Kirschtomaten, Oliven, Kapern, Zitronensauce, Schnittlauchkartoffeln*

**Wolfsbarsch aus dem Tyrrhenischen Meer** (GC)

*Fenchel-Safran, Piemonteser Haselnuss, Kapern, Amalfi-Zitronen-Confit, Kräutersalat*

### HAUPTGERICHT MIT FLEISCH

**Tajine nach marokkanischer Art mit Bio-Huhn aus Freilandhaltung**

*Safran, Zitronen-Confit, grüne Oliven, Couscous*

**Amarone-Rinderfilet\*** (GC)

*Gegrilltes Rinderfilet, Gorgonzola, Spinat, Sommermais-Polenta, Amarone-Weinreduktion*

**Cochinillo „El Asador de Segovia“** (GC)

*Knusprig gebratenes spanisches Spanferkel, Rosmarin-Fingerling-Kartoffeln*

**Ossobuco alla Milanese**

*Geschmorte Kalbshachse, Safranrisotto Lombardia Collina d'Oro*

### BEILAGEN

**Francks Kartoffelpüree/Gemüseauflauf/Pommes frites/Maispolenta/Sautierter Spinat**

\* Gesundheitshinweis: Der Verzehr von rohem oder nicht vollständig durchgegartem Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, Schalentieren oder Eiern kann das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, insbesondere wenn Sie an bestimmten Krankheiten leiden.

... ein Service von den Experten für Explora Journeys

Atlantis Reisen D-31515 Wunstorf/Hannover

Tel. +49 5031 95420 – E-Mail: [explora@atkf.de](mailto:explora@atkf.de)