

SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Gerichte von der iberischen Halbinsel
typical spanish dishes

Kalte Tapas – small, cold starters

wir empfehlen als Vorspeise 2 - 3 Tapas – *we recommend 2 - 3 pieces*

Gegrilltes Gemüse in Thymianöl – *grilled vegetables*

Knoblauchbrot mit Frischkäse – *garlic bread with cream cheese*

Dreierlei von Tapas: getrocknete Tomaten, gefüllter Pimento, Oliven
three tapas- dried tomato, stuffed pepper, olives

Luftgetrockneter Bergschinken mit Melonenkeil – *bacon with melon*

Dreierlei von spanischer Paprikawurst – *slices of spanish sausages*

Warme Tapas – small, warm starters

Spiegelei auf Knoblauchtoast mit Paprika & Speck
fried egg on toast with pepper & bacon

Gebackene Sardellen mit roter Mojo-Sauce – *deepfried anchovy*

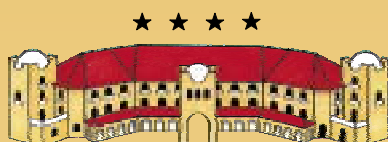
Chorizo mit Backpflaume im Speckmantel – *spanish sausage with plum & bacon*

Maurischer Spieß mit mariniertem Schweinefleisch – *marinated pork on a spit*

Gegrilltes Zanderfilet auf scharfer Salsa-Sauce – *grilled pike perch*

Suppe – soup

Knoblauchsuppe mit gebratenem Wachtelspiegelei und Bacon-Chip
garlic soup



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Kleine Tapasauswahl als Vorspeise – tapas assortment

Luftgetrockneter Bergschinken mit Melonenkeil – *bacon with melon*
Lammkotelett in Chili-Knoblauchöl mit Rosmarin – *grilled lamb chop*
Gegrillter Garnelenspieß mit Knoblauchmayonnaise – *grilled shrimps on a spit*
Gebratene Kartoffeln „kanarische Art“ mit Paprika & Schalotten – *fried potatoes*
Gegrilltes Gemüse im würzigen Kräuteröl – *grilled vegetables*
Oliven im Orangen-Koriandersud und getrocknete Tomaten – *marinated olives*

Tapas SATT als Vorspeise oder kleiner Hauptgang

Warme Tapas – *warm tapas*

Gebackene Tintenfischringe mit Zitrone – *deep-fried calamari with lemon*
Chicken wing mit roter Mojo-Sauce – *chicken wing*
Gegrilltes Zanderfilet mit Sardellenbutter – *grilled pike perch*
Gebratene Kartoffeln mit Champignons, Lauch & Kräutern – *grilled potatoes*

Kalte Tapas – *cold tapas*

Luftgetrockneter Bergschinken mit Oliven – *bacon with olives*
Gereifter Ziegenkäse mit Feigensenf – *goat cheese*
Gegrilltes Gemüse in Kräuteröl – *grilled vegetables*
Getrocknete Tomaten, Pimento, Oliven – *dried tomato, pepper, olives*

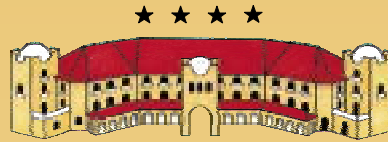
Weitere Gerichte aus der Inselküche – more spanish dishes

Luftgetrockneter Serranoschinken auf Melonensalat mit Kerbel
serrano ham with salad of melon

Geschmorte Entenkeule á l'orange
mit Spitzkohl, Chorizo, schwarzen Oliven und kanarischen Kartoffeln
braised cudgel of duck

Paella Valenciana für 2 Personen
original in der Pfanne gekocht mit Hähnchen, Garnelen, Muscheln, Meeresfrüchten,
und viel Gemüse. Zubereitungszeit ca. 40min
Paella Valenciana for 2 persons

Crema catalana mit Latte macchiato Eiscreme – *crema catalana with ice cream*



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Salate & Vorspeisen – salad & starters

Kleiner Beilagensalat mariniert mit dem Hausdressing
small mixed salad

Feuriger Tomatensalat mit geraspeltem Schafskäse
spicy tomato salad

Salat „Spanischer Hof“
saisonale Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons
mixed salad

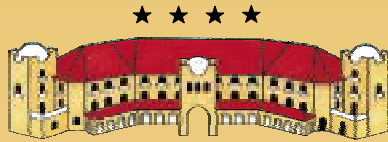
HAUSWEIN – white wine recommendation
2010er Canforrales Verdejo
D.O. La Mancha- Bodegas Campos Reales
leichter, nach Äpfeln duftender Weißwein
100% Verdejo

Vorspeisenvariation „Antipasti“
eingelegtes gebratenes Gemüse, getrocknete Tomaten in würzigem Kräuteröl,
gefüllte Pimentos, Coppa di parma mit Melonenkeil, in Knoblauch eingelegte
Riesengarnele
*cold starter “antipasti” – grilled vegetables, dried tomatoes, pepper, coppa di parma, marinated
prawn*

Salat von gebratenem, mediterranem Gemüse
angemacht mit französischem Dressing, dazu gehobelter Schafskäse und gebratene
Thunfischblättchen
salad with grilled vegetables, feta cheese and tuna

Auf Buchenholz geräuchertes Lachsfilet
mit Kartoffelrösti und kleinem Salatbouquett
smoked salmon with hash brown

Carpaccio vom Bullenfilet mit gehobeltem Grana Padano und mariniertes Ölräuke
carpaccio of beef with cheese



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Suppen – soup

Klare Tomatenkraftbrühe mit Frischkäseravioli
clear tomatosoup with ravioli

Südfranzösische Fischersuppe
mit mediterranem Gemüse, Seefisch & Meeresfrüchten mit einem Hauch Thymian
clear tomatosoup with ravioli

Hauptgerichte – main courses

Pasta – pasta

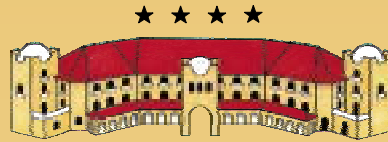
Weißer Tagliatelle in Safran mit gebratenen Lachswürfeln
pasta with saffron and grilled salmon

Penne mit Filet vom Zander und Meeresfrüchten in Arrabiata-Sauce
penne with pike perch and spicy sauce

Rotweinempfehlung – *red wine recommendation*
2006er Razon D.O.Ca Rioja, Bodegas Escudero
6 Monate im Barrique gereift, Rebsorten 70% Tempranillo, 30% Garnacha.

Vollkornspaghetti mit Sauce von getrockneten Tomaten & Oliven
dazu gebratene Riesengarnelen
wholemeal spaghetti with grilled prawns

Asiatische Mee Nudeln
mit Rinderfiletblättchen und Wok- Gemüse in Sojaschaumsauce
asian Mee noodles with slices of beef



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Fisch und Meeresfrüchte – fish and sea food

Kross gebratenes Filet vom Zander
auf mediterranem Gemüseallerlei und Paprik- Knoblauch- Kartoffeln
grilled pike perch with vegetables and garlic- potatoes

Riesengarnele & Jacobsmuschel in Knoblauchöl gebraten
auf Erbsenrisotto und Cava- Ingerschaum
grilled prawn & scallop with pea risotto

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
mit Artischocken- Olivenkompott und Tagliatelle in Trüffelbutter
grilled seabass with tagliatelle

Fleisch – meat

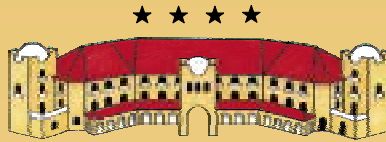
Aufgespießtes Schweinefilet mit Mittelmeergemüse
auf valenzianischen Erbsen und Gemüsereis
fillet of pork on a spit with vegetables

Gekräuterte Perlhuhnbrust auf Tomaten- Zucchini- Gemüse
und Kartoffel- Thymiangratin
chicken breast with tomato, zucchini and potatoes “au gratin”

3 Stück Lammkoteletten mit grünen Bohnen in Tomatensauce
und Kartoffel- Gemüsetortilla
lamb chops with green beans and tortilla

Rumpsteak vom argentinischen Mastochsen
auf Speck- Tomaten- Champignonragout und Steakhouse Pommes frites
rumpsteak with tomatoes & mushrooms and french fries

Lasagne von Kalbsfilet und Riesengarnele
im Trüffelschaum mit gerösteten Artischockenböden
fillet of veal and kingprawn with artichoke



SPANISCHER HOF GRÖDITZ®

Sächsisches Elbland

Irisches Ochsensfilet mit Marksauce
dazu warmer Salat von gegrilltem Gemüse und Pestognocchi
fillet of beef with warm salad of vegetables and gnocchi

Am Tisch vollendet – finished by the table

für zwei Personen – *for two persons*

Doppeltes Ochsensfilet
mit gegrilltem Gemüse und zweierlei Kartoffeln
dazu geröstete Zuchtpilze, Kräuterbutter und eine kräftige Sauce mit Ochsenmark
double fillet of ox with grilled vegetables, potatoes, mushrooms and herb- butter

Käse – cheese

Manchego Rocinate & Co.
Auswahl von spanischem Hartkäse von der Ziege
mit Feigensenf, blauen Trauben, feinem Frisée, dazu Baguette & Butter
spanish manchego cheese with bread & butter

Französische Weichkäse mit blauen Trauben, dazu Baguette & Butter
assortment of french cheese with grapes, bread & butter

Nachspeisen – sweets

Topfenpalatschinken mit eingelegten Vanillebirnen
pancake with marinated pears

Salat von Früchten aus dem Paradies
mariniert mit Likör 43, dazu hausgemachtes Parfait
vom weißen mallorquinischen Pfirsich
fruit salad with liqueur and peach parfait

Weißes Schokoladenmousse “mille feuille”
mit Nougatsauce und marinierten Beerenfrüchten
chocolate mousse with berries