Menüs beim dezentralen Kochabend am 11. April 2020

	Bernd I	Bernd II	Bernd III	Frank	Georg	Jörg
Apero	Frischkäse-Quark-Nocken auf rote Beete, garniert mit Rettichsprossen	Gazpacho Shot mit Gemüsesticks	Kalte Knoblauch-Schaumsuppe Fizzi Grapes	Pacharán Zoco und Rauchmandeln	Pimiento de padron Boquerones Jamon de Serrano Manchego	Ceviche vom Lachs und Thunfisch in Maisschälchen
Vorspeise	Birnencarpaccio mit Avocadoscheiben, Feldsalat und Granatapfelkernen		Chorizo-Crème auf Tapioka Cracker	Chili-Knoblauch-Garnelen Coliflor rebozada Croquetas de Jamón y Pollo Datteln im Speckmantel gefüllte Champignons Gorgonzola Brote mit karamellisierten Mandeln frittierte Zucchini mit Käse Mini-Tortillas mit Manchego Paprika mit Ziegenkäse und Anchovis Patatas bravas mit Aïoli und einer scharfer Tomatensauce Tortilla mit grünem Spargel und gebratener Blutwurst Tortilla mit Paprika und grünem Spargel Ziegenkäse-Kroketten mit Tomatensalsa Zitronenhühnchen	Kabeljau Carpaccio Chorizo en sidra	Mandelsuppe mit Oliven und Safran
Hauptgang	Zweierlei Fisch-Schaumklößchen mit Safransauce und schmalen Nudeln	Kalbsfilet al Cabrales und Ofengemüse	Meeresfrüchte Eintopf		Lammkoteletts mit gebratenem Knoblauch Papas arrugadas con mojo	Lammkeule aus dem Ofen, knusprige Avocado Pommes und Patatas Bravas
Dessert	Crêpe Suzette	Creme Catalana	Kaffeecreme	Tarta de Santiago	Tarta de Santiago	Creme Catalana mit Orangenkompott