

Liebe Gäste

*Seit mehr als 30 Jahren verbringen wir, die Clubwirte,
unseren Urlaub auf den Kanarischen Inseln
Lanzarote und Teneriffa.*

*Wieder daheim vermissen wir nicht nur Sonne,
Sand und Meer, sondern unsere Freunde
und die gute spanische Küche.*

*Monate auf dieses für uns so leckere Essen
wollten wir aber nicht immer warten!*

*Also was tun? Die Lösung war recht bald
gefunden: „Kochen mit Freunden“ und
ganz viele Rezepte sammeln!*

*Heute können auch Sie hier bei uns in den
Genuss dieser Gerichte kommen!*

*Lassen Sie sich vielleicht bei einem Glas Wein
verwöhnen, wir „zaubern Ihr Essen“ und Sie
bringen mit Ihrem Lächeln die Sonne mit!*

*Wir freuen uns auf einen gemütlichen Abend
mit Ihnen und wünschen „Guten Appetit“*

Manuela und Egon Mostart

Vorspeisen:

1. *Serrano con pan* ^{a1}
Spanischer Schinken und Brot 9,50 €
2. *Champignones al ajillo* ^{a1}
Champignons mit Knoblauch 9,00 €
3. *Pimientos de Padrón* ^{a1}
Paprika in Olivenöl gebraten
und Meersalz 7,50 €
4. *Chorizo* ^{2,3a,7,13,L}
Spanische Wurst in Apfelwein 9,00 €
5. *Mejillones a la marinera* ⁿ
Muscheln auf Matrosenart 11,50 €
6. *Gambas al Ajillo* ^b
Garnelen mit Knoblauch 14,00 €

Fischgerichte:

1. Salmón con Serrano ^d
Lachs mit Serranoschinken 19,50 €
2. Atún en salsa picante ^{a1,d,g}
Thunfisch in pikanter Sauce 19,50 €
3. Trucha al horno ^d
Forelle aus dem Ofen 21,00 €

Kaninchengerichte für 2 Personen

1. Conejo marinado ^{2,3,7}
Mariniertes Kaninchen 43,00 €
2. Estilo cazador de conejo ^{2,3,7,a1,g}
Kaninchen auf Jägerart 43,00 €

Hähnchengericht:

- Pollo al Ajillo ¹⁰
Hähnchenschenkel mit Knoblauch 17,00 €

Paella:

Paella „Valencia“ ^{1,2,3,4,10,b,d,f,n}

Paella mit Hähnchenfleisch und Meeresfrüchten
ab 4 Personen pro Person 20,50 €

Schweinefleischgerichte:

1. Albóndigas de la casa ^{13,a1,e,f,g,j}

Fleischbällchen nach „Art des Hauses“ 14,90 €

2. Estofado de cerdo con cebollas ^{2,9,g}

Ragout mit Zwiebeln 17,50 €

3. Pinchos Morunos ^{f,g,j}

Filetspießchen „Maurische Art“ 19,90 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
einen Salat ^{9,e}, Brot ^{a1} sowie wahlweise
Pommes Frites ^l, Kartoffelecken oder
Papas al Ajillo (Knoblauchkartoffeln)

Rindfleischgerichte:

1. Rollitos en salsa de pimientos ^{g,i,}
Rinderroulade in Paprikasauce 19,50 €
2. Rollitos de buey con Serrano
Rinderroulade mit
Serranoschinken gefüllt 21,00 €
3. Filete al amontillado ^{g,i,l}
Rinderfilet in Sherrysauce 29,50 €

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen
einen Salat, ^{e,g} Brot ^{a1} sowie wahlweise
Pommes Frites, ^l Kartoffelecken oder
Papas al Ajillo (Knoblauchkartoffeln)

Japas 1

bestehend aus:

Pollo al ajillo, Knoblauchhähnchen, ¹⁰

Albóndigas, Fleischbällchen „Nach Art des Hauses“, ^{13,a1,c,f,g,j}

Chorizo (span. Wurst) in Apfelwein, ^{2,3a,7,13,l}

Pimientos de Padrón,

(Paprika in Olivenöl gebraten und Meersalz)

Jamón serrano, Serranoschinken,

Champiñones al ajillo, Champignons mit Knoblauch,

Ensalada tibia de atún, warmem Thunfischsalat, ^{1,2,a1,d}

Ensalada mixta, gemischtem Salat, ^{9,9}

Papas con ajo, Knoblauchkartoffeln,

Kartoffelecken (Hausgemacht)

und ofenfrischem Baguette ^{a1}

25,00 Euro

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihnen
Japas nur bei einer Mindestteilnehmerzahl
von 8 Personen und einer Voranmeldung
servieren können!!!

Japas 2

bestehend aus:

Jamón serrano, Serranoschinken,

Gambas con ajillo, Knoblauchgarnelen, ^b

Champiñones al ajillo, Champignons mit Knoblauch,

Ensalada tibia de atún, warmem Thunfischsalat, ^{1,2,a1,d}

Chorizo, (Spanische Wurst) in Apfelwein, ^{2,3a,7,13,l}

Rollitos de carne con serrano, (Fleischröllchen mit Serranoschinken), ^{13,a1,e,f,g,j}

Carne de cerdo en Salsa, Schweinefleisch "Kanarische Art", ^{a1,l,j}

Papas al Ajillo, Knoblauchkartoffeln,

Kartoffelecken (Hausgemacht),

Ensalada mixta, gemischtem Salat ^{e,g}

und ofenfrischem Baguette ^{a1}

28,00 Euro

Wir bitten um Verständnis, dass wir Ihnen Japas nur bei einer Mindestteilnehmerzahl von 8 Personen und einer Voranmeldung servieren können!!!

Wir bitten um Vorbestellung !!!

Gastronomie des
Tennisclubs
Rot-Weiss Jülich
Stadionweg 9

Telefon : 02461 / 53630
Handy : 0173 / 8601345
Wochentags ab 16.00 Uhr
Samstags ab 14.00 Uhr
Sonntags ab 10.00 Uhr
oder aber Privat : 02461 / 1392

Zusatzstoffe

1 Phosphat, 2 Konservierungsstoffe, 3a Farbstoff 3b Farbstoff,
4 Süßungsmittel, 5 Phenylalaninquelle, 5a gewachst,
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 geschwärzt,
9 Milcheiweiß, 10 Geflügelfleischanteil 11 koffeinhaltig,
12 Nitritpökelsalz, 13 Fleischbrätanteil, 14 Chininhaltig,
15 Stabilisator (E450), 16 Säuerungsmittel (E331, E575)

Allergene

a glutenhaltiges Getreide a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste,
a4 Hafer, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse,
f Soja, g Milch, h Schalenfrüchte, h1 Mandel, h2 Haselnuss,
h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pecanuss, h6 Paranuss,
h7 Pistazie, h8 Macadamianuss, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen,
l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine, n Weichtiere