

RESTAURANT  
**GONZALEZ**

## Empfehlung

### Champagner / Champán

Bollinger Special Cuvée	10 cl	20.50
	75 cl	148.00

### Entradas calientes / Warme Vorspeisen

Cremige Herbstsuppe nach Lust des Chefs		17.50
Sautierte Champignons mit Knoblauch		22.50

### Ensalada / Salat

Fenchel-Orangen Salat mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Oliven		17.50
--	--	-------

### Pescado / Fisch

Wolfsbarschfilet a la vasca mit leicht pikanter Knoblauch- Peperoncini-Tomatensauce dazu Risotto und Spinat		43.50
--	--	-------

### Carne / Fleisch

Rindsfilet Stroganoff mit hausgemachten Taglierini und Marktgemüse		43.50
---	--	-------

### Vegetariano / Vegetarisches

Hausgemachte Taglierini an Trüffelrahmsauce und Tartufo Nero		39.50
--	--	-------

### Postres / Dessert

Apfel-Crumble mit Glacé		15.50
-------------------------	--	-------

### Wein des Monats

Preludio de Sei Solo, 2019/20	10 cl	12.50
Tempranillo	75 cl	92.00

**Buen provecho!**