



PHOTOWALK PARADORES 2023

TRADITIONELLES ARANESISCHES MENÜ Abendessen 20. Oktober

Eine Reise durch die traditionelle und regionale
Küche des Val d'Aran.

Begrüßungsaperitif

Kostprobe von Pasteten aus dem Tal mit hausgemachtem
Brot.

Hauptgerichte

Aranesische Topfbrühe mit Fleischbällchen.
Stör in einer Marinade aus Karotten und Orangen.

Dessert

agergue-Käsekuchen, Konfitüre aus roten Früchten.
Nach dem Essen Kaffee oder verschiedene (Kräuter)-Tees,
begleitet von Nüssen und Trockenfrüchten.

Auswahl

An Weinen aus der Bodega des Paradors. Natürlich
gefiltertes Wasser.

Zum Menü werden traditionelle Brotsorten und extra
natives Olivenöl gereicht.



P H O T O W A L K P A R A D O R E S 2 0 2 3

LANDSCHAFTSMENÜ

Abendessen 21. Oktober

Eine gastronomische Verkostung von Leckerbissen, die uns mit der Naturlandschaft verbinden.

Kalte Vorspeise

Lachs aus dem Tal mit Brioche-Brot und Arbequina-Butter.
Handgemachte Käsesorten aus Kuhmilch.
Pyrenäen-Xolis mit Penjar-Tomaten.

Warme Hauptgericht

Flammbierte Aubergine, Haselnuss aus Reus und Blütenhonig.
Kalbsbäckchen-Cannelloni aus den Pyrenäen.
Kalbfleischterrinen, "mongeta del Ganxet" und Waldpilze.

Als süßes Finale

Aranesischer Crêpe mit Eiscreme.
Kaffee oder verschiedene (Kräuter)-Tees, begleitet von hausgemachten Trüffeln.

Auswahl

An Weinen aus der Bodega des Paradors.
Natürlich gefiltertes Wasser.

Zum Menü werden traditionelle Brotsorten und extra natives Olivenöl gereicht.



PARADORES

PHOTOWALK PARADORES 2023

PICNIC ROUTE

Mittagessen 21. Oktober

Brötchen mit lokalen Wurstwaren.
Bagel mit geräuchertem Kuhmilchkäse.
Eine Flasche extra natives Olivenöl.
Cocktail aus getrockneten Früchten.
Mini-Fuet-Snack.
Regionale Süßigkeit.
Frisches Obst.
Milchshake mit Schokolade.
Tetrapack Wasser.
