



© Shutterstock

Home > News > Gourmet > Das kommt mir spanisch vor!



DAS KOMMT MIR SPANISCH VOR!

Advertorial

Spanische Küche

Spanien

Bei einem Besuch in diesen Restaurants werden Sie kulinarisch nach Spanien entführt. Wir zeigen Ihnen, wo Sie die beste Auswahl serviert bekommen.

29.09.2023

Spanien ist ein absoluter Sehnsuchtsort und nicht umsonst eines der beliebtesten Urlaubsländer. Zu einem gelungenen Urlaub gehört nicht zuletzt auch immer die lokale Kulinarik. Wir haben eine Liste an Restaurants für sie zusammengestellt, bei denen sich ein Besuch wie ein kulinarischer Urlaub anfühlt.

Im Rahmen der **EAT & DRINK SPAIN-Wochen** interpretieren teilnehmende **Restaurants** die spanische Küche mit ihrem ganzen Können und Leidenschaft. Im Aktionszeitraum **21. September bis 21. Oktober 2023** bieten diese mindestens ein spanisch inspiriertes Menü an. Zusätzlich kann eine große Auswahl spanischer Weine im offenen Ausschank genossen werden. Während des Aktionszeitraums einfach in einem Restaurant Ihrer Wahl vorbeischauchen oder – um sicher zu gehen – vorab einen Tisch reservieren.

Im **DOM Grill Kitchen Bar** werden besondere Highlights serviert. Die Gäste können zwischen dem regulären Menü mit einem Hauptgericht aus Rind und Chorizo Chorizo sowie Paprika und Patatas Bravas oder einer vegetarischen Variante des Menüs wählen. Bester iberischer Schinken von der Kultmarke »Joselito« ist auch im Angebot und wird begleitet von Klassikern wie dem Rotwein Tondonia Reserva 2011 aus Rioja

oder einem Highlight von der Atlantikküste, dem Weisswein aus Albariño von Bodegas Attis. [Hier](#) geht es zum Menü.

Das Küchenteam im [\(karls\) kitchen](#) serviert ein drei Gänge Menü und präsentiert neben gegrilltem Oktopus auf wildem Brokkoli, das Beste vom Ibérico Schwein. Dazu gibt es eine Auswahl an Weiß- und Rotweinen, wie beispielsweise der Altos Ibéricos Reserva 2016 oder ein Viñas del Vero Chardonnay 2016 oder ein Viñas del Vero Chardonnay Colección 2022, die Glas- oder Flaschenweise bestellt werden können. [Hier](#) geht es zum Menü.

Neben einer großen Auswahl an Tapas lässt auch die Getränkekarte im [El Colmado](#) keine Wünsche offen. Auf dem Menü stehen Kroketten gefüllt mit Ochschwanz oder Piquillo-Paprika gefüllt mit Kabeljau Brandade. Dazu gibt es neben dem Bocchoris brut Nature Rosade 2022 DOP Cava auch Sherry oder Vermut. [Hier](#) geht es zum Menü.



Fine Dining in einer ruhigen und entspannten Atmosphäre gibt es im [ESTIMA by Catalana](#). Serviert wird ein fünf Gänge Menü, wahlweise auch vegetarisch, das den Gästen die Vielfalt der spanischen Küche präsentiert. Neben Holzmakrele im Ceviche Style oder Bäckchen vom Seeteufel, stehen Tomatentexturen oder Original Beans »Virgunga« als Dessert auf der Karte. Auch die Getränkeauswahl bietet so einige Highlights: Weisswein vom Kultwinzer Rafael Palacios aus Valdeorras, Cava der Gruppe Corpinnat und ausgesuchte, rare Rotweine aus Top-Regionen. Diese Weinauswahl glasweise geniessen zu können, ist eine seltene Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten. [Hier](#) geht es zum Menü und zum [vegetarischen](#) Menü.

Das Adler Asperg ist mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet und verbindet Bodenständigkeit mit Raffinesse. In der [Tapas Bar Aguila](#) findet sich auf dem Menü eine klassische Tortilla mit Spinat, Artischocke, Austernpilzen und Tomaten-Brot-Dip oder ein Ibérico Schweinerücken. Auch was die Getränkeauswahl betrifft, kommen Spanien-Fans auf ihre Kosten. Neben Cava und Sherry gibt es auch hier eine breite Auswahl an erlesenen Rotweinen, wie beispielsweise den Rafa Cambra dos 2020 DOP Valencia. [Hier](#) geht es zum Menü.

Das [cosita](#) hat spanische Wurzeln, was sich nicht nur in der Menü-Zusammenstellung, sondern vor allem auch an der umfangreichen Weinkarte zeigt. Feine

Scheiben vom Pulpo mit gerauchtem Paprika an flüssigem Kartoffel-Zitronenpüree oder 70%iges Schokoladenmousse laden zum Genießen ein. Dazu gibt es Glasweise das Beste, das Spanien an Weiß-, Rotwein oder Sherry zu bieten hat. [Hier](#) geht es zum Menü.



Im [La Cuisine Rademacher](#) wird klassisch französische Küche mit internationalen Einflüssen gekocht. Marlon Rademacher konnte damit bereits einen Stern erkochen. Unter spanischem Einfluss wird es im Menü eine Fusion aus eben diesen Küchen geben, so zum Beispiel Vichyssoise oder Rindertatar vom Txogitxu, das Luxus-Rindfleisch aus dem Baskenland, selbstredend aus natürlicher Aufzucht und mit bestem Marmorierungsgrad. Auf Sternenniveau ist auch die ganz besondere Auswahl an Weinen wie zum Beispiel dem Aalto PS 2020 DOP Ribera del Duero oder dem Reserva des Altmeisters der Rioja, Remirez de Ganuza. So macht Probieren Spaß! [Hier](#) geht es zum Menü und hier zum [vegetarischen](#) Menü.

Das Menü im [Meisenheimerhof](#) wird von Küchenmeister Markus Pape und seinem Team zusammengestellt. So wird zum Beispiel ein Gazpacho von Obermoscheler Gemüse und Olivenölcroustons serviert. Bei der Zusammenstellung der Weinkarte finden sich spannende Neuentdeckungen wie der Piélago aus alten Garnacha-Reben in Höhenlagen oder der Kaos von Bodegas Canopy, der aus den im Winter schneebedeckten Gipfeln der Sierra de Gredos bei Toledo stammt. [Hier](#) geht es zum Menü.

Das [Restaurant Daniel](#) serviert eine Auswahl an spanischen Klassikern, darunter finden sich Empanadas, Paella oder eine Crema Catalana. Aber auch die Weinkarte bietet eine breite Selektion an spanischen Weinen, Cava oder Sherry. Probieren Sie den Azabache Blanco Semidulce 2022 oder einen Barón de ley Reserva 2018. [Hier](#) geht es zum Menü.



Im [Restaurant Marbella](#) ist die Leidenschaft für spanische Küche spürbar, der Inhaber Julian Castro und Küchenchef Ivo Sà Barros haben ein Menü zusammengestellt, das die

Vielseitigkeit der spanischen Küche zeigt. Thunfischtatar, geschmorte Kalbsbäckchen und Jakobsmuscheln entführen Sie nach Spanien. Probieren Sie dazu als Aperitif den Espumoso von Castelloig aus Katalonien der renommierten Gruppe Corpinnat. [Hier](#) geht es zum Menü.

Die Gastgeber Patricia Pérez & Jesús A. Díaz Sindín servieren im [Portomarin](#) die Kulinarik und Weinlandschaft Spaniens mit einer Begeisterung und Leidenschaft, die ihresgleichen sucht. Die erfahrenen Kenner haben für das Menü eine Weinauswahl getroffen, bei der selbst absolute Spanien Expert:innen Neuentdeckungen machen können. Die Küche überzeugt mit Interpretationen vom Pulpo, Sashimi-Tuna oder dem Shot vom Agua de Valencia. [Hier](#) geht es zum Menü.

Im [Rizzi](#) präsentiert das Menü die Vielfalt der spanischen Tapas: Queso Manchego, Pimientos de Padrón oder Jamón puro Ibérico bellota. Verschiedenste Weiß- und Rotweine können Glasweise dazu bestellt werden – beispielsweise ein Tinto uno can Axartell 2019 oder der derzeit in Spanien extrem angesagte La Riva Manzanilla Fina Sherry. [Hier](#) geht es zum Menü.



EAT & DRINK SPAIN

FWS Foods and Wines from Spain [#alimentosdespaña](#)

MEHR ZUM THEMA



ADVERTORIAL

DIE HIGHLIGHTS DER
SPANISCHEN KÜCHE



SUPPEN

GAZPACHO



REZEPT

NATILLAS