

# „Spanische Paella“ nach Art des Hauses

Zubereitungszeit einer Paella ca. 30 Minuten

für 2 Personen

Vegetarisch mit Gemüse	<u>€ 19,00</u>
Mit Hühnchenfleisch	<u>€ 23,70</u>
Mit Fisch & Meeresfrüchte	<u>€ 26,90</u>
Mit Hühnchenfleisch, Fisch & Meeresfrüchte	<u>€ 29,50</u>

Die Paella ist ein traditionell valencianisches, spanisches Reisgericht, bestehend aus hochwertigem Reis, der mit Safran leuchtend gelb gefärbt wird, Gemüse, hellem Fleisch oder Meeresfrüchte. Paella kommt aus der Pfanne und ist das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Der Begriff *Paella* kommt aus dem Katalanischen (um 1892) und hat seinen Ursprung im lateinischen Wort *patella* (eine Art große Platte oder flache Schüssel aus Metall). Um 1900 adaptierten die Valencianer das Wort *Paella* für die Metallpfanne, in der ihr Nationalgericht zubereitet wird.



**Estrella Galicia vom Fass**  
**Estrella Galicia 0,0% Flasche 0,33 L**

0,3 L  
**€ 3,20**  
**€ 3,40**

0,5 L  
**€ 4,50**

**Spanischer Rotwein**

*Oveja Tinta Malbec 2018*

Glas 0,2 L € 5,90

Flasche 21,50 L

