

KULINARISCHE
SEPTEMBER

Eventwoche

Hotel Victoria

Fregola Garda con Cozze € 18,90

Gardische Mini-Pasta in Tomatensugo mit Miesmuscheln

Porcheddu Gardo € 18,90

Die besten Stücke vom Spanferkel auf gegrilltem Gemüse und Kartoffelwürfeln

Spaghetti Agilo e Olio € 10,50

Pasta mit Olivenöl und Knoblauch.

Wahlweise dazu: Bottarga (€ 4,90 Aufpreis)

Gardische Originale € 14,90

gemischter Teller aus sardischen Wurst- und Käsespezialitäten,
2 überbackenen Miesmuscheln, Salat "Costa Smeralda" (Rucola mit
Staudensellerie, Pecorino und Bottarga), dazu Crabatta

Tipici pasticcini Gardi € 6,50

klassische süsse sardische Gebäckleinchen

Bon appetito

KULINARISCHE

Hotel  Victoria

SEPTEMBER

Eventwoche

About

Sardinien (politisch zu Italien gehörend) ist die zweitgrößte Insel im Mittelmeer. Sie ist 24.089,89 km² groß und hat ca. 1.630.400 Einwohner (Sarden). Obwohl einige Einheimische traditionell sardisch miteinander sprechen, dominiert heutzutage im öffentlichen Leben das Italienische.

Das sardische Klima ist mediterran. Frühling und Herbst sind warm, der Sommer ist heiß und im Winter ist es mild.

Die Sardische Küche ist sehr vielfältig. Von gebratenem Fleisch, Brot, Käse und Wein bis hin zu Fisch, Meeres- und Landfrüchten. Die sehr frische sardische Küche liebt den Einsatz von Kräutern und kräftiger Würzung. Saucen spielen eher eine kleinere Rolle, lieber verwenden die Sarden gutes Olivenöl. Das Meer beeinflusst die kulinarische Richtung in großer Weise. Auf Sardinien wachsen sehr viele Miesmuscheln (Cozze), welche als Delikatesse gelten. Auch Bottarga (gesalzene und getrocknete Fischrogen) werden in der sardischen Küche gerne verwendet und zum Würzen eingesetzt. Bottargas gibt es nur auf Sardinien, sie verleihen Gerichten einen besonderen Geschmack. Sie werden in dünnen Scheiben serviert oder über Gerichte gehobelt.

Eine gute Begleitung:

Vermentino (sardischer Weißwein, trocken)..... 0,2 9,00€ | 0,7 31,50€
Cannonau (sardischer Rotwein, trocken)..... 0,2 6,60€ | 0,7 23,00€
Mirto rot./grün (sardischer Kräuterschnaps) 2cl | 2,50€
Limoncello 2cl | 2,50€