



S P E I S E N K A R T E

Vorspeisen/Salat

Gambas-Fenchel-Salat auf schwarzen Linsen
10,40

Kleiner gemischter Salat
6,30

*Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck*
12,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 13,90
gebratenen Gambas 16,20

Pasta/Risotto

*Linguini mit gegrillten Schwertfischstreifen & Balsamicozwiebeln
in Sherry-Estragon-Sud*
16,80

*Schwarze Tagliatelle mit grünem Spargel & Erdbeeren in Honig-Limetten-Sauce
mit grünem Pfeffer*
14,60

*Spaghetti mit getrockneten Tomaten, gebratenem Rucola,
Serrano Schinken & frischem Parmesan*
13,80 (Vegan 10,20)



Hauptspeisen

Paillard vom Rind
mit Rucola, Parmesanspänen & Papas arrugadas con salsa canaria
21,30

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse, frischen Feigen & Portwein
23,60

Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)
28,90

Schwertfischsteak vom Grill mit Riesenkapern,
grünem Pfeffer, frischen Kräutern & Knoblauch
24,70

Lachsfilet mit „Caipirinha-Sauce“
(Limetten, brauner Zucker & Cachaca)
25,70

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
Knoblauch und frischen Kräutern
32,00

Dessert

Weißes Schokoladensüppchen mit frischen Erdbeeren
8,90

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,50

Weinempfehlung

„Pescador Rose“

Castillo Perelada, Katalonien Spanien

Trepas, Garnatxa, Merlot

Frisch, fruchtig & mousierend, der ideale Wein für den Sommer.

0,2l 6,00

0,5l 15,00

0,75l 20,00

