



**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

