



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

Tomatensuppe mit gebratener Chorizo

6,80 (vegetarisch 5,90)

Kleiner gemischter Salat

6,70

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

12,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Gambas 16,60

gebratener Hähnchenbrust 13,90

Pasta

*Gemelli mit Lachs und Garnelen
in Pernod-Rahm*

18,90

*Penne mit gebratener Hähnchenbrust, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & geriebenem Schafskäse*

17,60

*Rigatoni mit Spinat & gerösteten Pinienkernen
in Gorgonzola-Sauce*

15,10



Hauptspeisen

*Hähnchenbrustfilet in leichter Weißwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan*
24,80

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Sauce
25,90

*Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*
29,90

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Shrimps in Safran-Sud
26,50

Zanderfilet vom Grill mit Pommery-Senf-Sauce
27,60

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

Dessert

Crema Catalana
5,80

Mandel-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren
8,20

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

Weinempfehlung

„Canforrales Rosado“

La Mancha – Spanien 2023

*Leuchtender Rose in hellrosa Farbe
mit Aromen die an Himbeeren & Erdbeeren erinnern*
0,2l 6,50
0,5l 15,50
0,75l 21,00