



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

Vorspeisen/Salat

*Getrübeltetes Süßkartoffel-Süppchen
mit gebratenem Pancetta*

8,00

(vegetarisch 6,50)

*Fischsuppe auf galizische Art
mit Seeteufel, Gambas, Muscheln & Kartoffeln*

10,50

Kleiner gemischter Salat

5,50

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

13,00

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 15,00

gebratenen Gambas 17,00

Pasta

*Hausgemachte Maronen-Fusilli
mit Steinpilzen & frischem Parmesan*

17,50

Getrübeltete Tagliolini mit frischem Wintertrüffel & Parmesan

19,50

*Pappardelle mit hausgemachtem Wildschweinragout
& frischem Parmesan*

19,50

Linguini mit Seeteufel, Gambas & grünem Spargel in Orangen-Sud

21,00

pablo



Hauptspeisen

Perlhuhnbrust mit einer Apfel-Walnuss-Marzipan-Füllung
28,00

Schweinefilet in Schokoladen-Chili-Sauce
25,00

Wildschwein aus dem Ofen mit mediterranem Ofengemüse
1 Person 24,50
2 Personen 45,00

Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)
29,50

Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-Balsamico-Sauce
27,50

Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Steinpilz-Ragout
28,50

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
Maronen, Pancetta & Schalotten
32,00

Dessert

Crema Catalana
6,00

Lebkuchen-Tiramisu
8,00

Mandel-Panna-Cotta mit Cantuccini-Crunch
8,50

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

Weinempfehlung

„Quid Primitivo 2022“

Apulien – Salento, Italien

Der Quid Primitivo hat eine intensive rote Farbe,
mit Düften von Pflaumen, Brombeeren & Kirschen.

0,2l 8,00

0,5l 20,00

0,75l 28,00