



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

**Vorspeisen/Salat**

*Carpaccio vom argentinischen Rind mit  
gebratenem grünem Spargel & frischem Parmesan*  
16,50

*Kleiner gemischter Salat*  
6,50

*Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck*  
13,00

*Salate und Gemüse der Saison mit:*

*gebratener Hähnchenbrust 15,00  
gebratenen Gambas 17,00*

**Pasta**

*Orecchiette mit grünem & weißem Spargel in Bärlauchpesto  
& frischem Parmesan*  
15,50

*Penne mit gebratener Iberico Bratwurst  
in herzhafter Tomatensauce mit frischem Parmesan*  
17,50

*Trofie mit Schwertfischstreifen, Meeresfrüchten,  
frischen Kräutern, Knoblauch & Cocktailtomaten*  
18,50



### Hauptspeisen

*Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesan  
dazu Papas arrugadas con salsa canaria  
27,00*

*Involtini vom Schwein  
gefüllt mit Artischocken & Ziegenkäse in leichtem Salbeisud  
26,00*

*Rumpsteak wahlweise mit:  
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-  
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)  
30,00*

*Calamari gefüllt mit Safranrisotto auf gegrillter, marinierter Zucchini  
21,00*

*Zanderfilet vom Grill auf mediterranem Grillgemüse  
28,00*

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

### Dessert

*Crema Catalana  
6,00*

*Schokoladen-Kaffee-Amarettini-Trifle  
7,50*

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

### Weinempfehlung

*„Hoyo de la Vega Rosado“  
DO Ribera de Duero – Spanien 2024  
Rose aus den Rebsorten Tempranillo & Albillo  
Erdbeerroter frischer Rose mit Aromen von roten Beeren  
0,2l 8,50  
0,5l 20,00  
0,75l 30,00*