



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

Vorspeisen/Salat

*Kürbissüppchen
mit Gambas-Spieß*

9,00 (vegetarisch 6,50)

Kleiner gemischter Salat

6,50

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

13,00

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Gambas 17,00

gebratener Hähnchenbrust 15,00

Pasta/Risotto

*Tagliolini de marisco
(Muscheln, Oktopus & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)*

20,00

Penne mit gebratenem Pancetta, Kürbis & Schafskäse

17,00 (vegetarisch 15,50)

Kürbis-Risotto mit frittierten Möhren- & Porreestreifen

16,50

Frische Muscheln

*(wahlweise in Cocos-Curry, Safran-, Tomaten-,
Weißwein- oder Pfeffersud)*

19,00



Hauptspeisen

Conejo al ajillo con papas arrugadas

(gebratenes Kaninchen mit jungem Knoblauch, Lorbeer & Drillingskartoffeln im Sherry-Sud)

24,00

Schweinefilet in Rotwein-Pflaumen-Sauce

27,00

Rumpsteak wahlweise mit:

Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-

Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

30,00

*Schwertfischsteak vom Grill auf einem Bett
von Muscheln, Kartoffeln & frischen Kräutern mit Safran-Sud*

29,00

Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen

28,00

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch

32,00

Dessert

Crema Catalana

6,50

Honig-Walnuss-Creme mit Vanille-Karamell

8,50

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

Zabelo