



### **Vorspeisen/Salat**

*Getrübzeltes Süßkartoffel-Süppchen  
mit gebratenem Pancetta  
8,00  
(vegetarisch 6,50)*

*Fischsuppe auf galizische Art  
mit Seeteufel, Gambas, Muscheln & Kartoffeln  
10,50*

*Kleiner gemischter Salat  
6,50*

*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  
18,00*

*Getrübzelte Tagliolini mit frischem Wintertrübzel & Parmesan  
20,50*

*Pappardelle mit hausgemachtem Wildschweinragout  
& frischem Parmesan  
21,00*

*Linguini mit Seeteufel, Gambas & grünem Spargel in Orangen-Sud  
22,00*

*pablo*



### **Hauptspeisen**

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

*Schweinefilet in Schokoladen-Chili-Sauce*  
27,00

*Wildschweinfilet in einer weihnachtlichen Lebkuchen-Sauce*  
29,00

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

*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