



Vorspeisen/Salat

*Geträufeltes 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*

*Geträufelte Tagliolini mit frischem Wintertrüffel & Parmesan
20,50*

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

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



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