

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

Vorspeisen/Salat

Kartoffelsuppe mit Lachs-Gamba-Spieß

7,50 (vegetarisch 6,00)

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

Gemüselasagne

*mit Zucchini, Paprika & Champignons
frischem Basilikum & Büffelmozzarella*

16,50

*Orecchiette mit gebratenem Pancetta, Tomaten, Oliven,
Zwiebeln, Rucola & frischem Parmesan*

15,50 (vegetarisch 15,00)

*Tagliolini mit Meeresfrüchten,
Tomate & frischem Basilikum*

18,00





Hauptspeisen

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

*Scaloppine vom Schwein
mit grüner Pfeffer- oder Zitronen-Sauce
18,00*

*„Surf & Turf“
Rumpsteak mit Gambas & Oktopus
30,00*

*Lachsfilet auf Orangen-Fenchel-Gemüse
& Orangen-Chili-Sauce
27,00*

*Skreifilet aus dem Ofen mit Olivenkruste
29,00*

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

Dessert

*Crema Catalana
6,00*

*Schokoladen-Panna-Cotta mit Waldfrüchten
7,50*

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

Weinempfehlung

*„Canforrales Syrah Roble“
La Mancha – Spanien 2022
Syrah, tiefrot mit viel Kraft, feine Noten von
Kakao & Kaffee, 4 Monate Fassreife
0,2l 8,00
0,5l 18,00
0,75l 26,00*