

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 Lieblingssalat 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

*Pappardelle mit Kalbsragout
in herzhafter Tomatensauce mit frischem Parmesan*
18,50

*Zitronenrisotto mit Gambas, gerösteten Pistazien
& Zitronengras*
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*

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

*Lachsfilet in Safran-Sauce
27,00*

*Doraden- und Wolfsbarschfilet
auf Zitronenristotto mit grünem Spargel
29,00*

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

Dessert

*Crema Catalana
6,00*

*Schokoladen-Kaffee-Tiramisu
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*