



HERBST-KARTE

Suppe

Kürbissüppchen mit Gambas-Spieß

9,00 (vegetarisch 6,50)

Pasta/Risotto

Tagliolini de marisco

(Muscheln, Oktopus & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)

20,00

Kürbis-Risotto mit

frittierten Möhren- & Porreestreifen in Tempurateig

16,50

Frische Muscheln

(wahlweise in Cocos-Curry, 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

frabulo

Hauptspeisen

Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen

27,00

Wolfsbarschfilet auf gebratenem Kürbis mit Kartoffeln & Pancetta

29,00

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

27,00

Dessert

Schokoladen-Baileys-Tiramisu

8,00

Weinempfehlung

„Château Penin Clairet 2025“

Bordeaux- Frankreich

Assemblage aus Merlot und Cabernet Sauvignon

Kräftiger und komplexer Rosewein.

0,2l 8,50

0,5l 20,00

0,75l 30,00

frabio