



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

Vom 25.7. – 3.9.2017

Fenchel-Limonen-Süppchen mit gebratener Riesengarnele
6,90 (vegetarisch 5,60)

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen, Pancetta & frischem Parmesan
11,80 (Vegetarisch 10,90)

Penne mit Chili-Pesto, Gambas & gebratenen Artischockenherzen
13,10

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, gebratenem Rucola, Serrano Schinken
& frischem Parmesan
11,50 (vegan 9,20)

Hähnchenbrustfilet mit karamellisiertem Obst & Likör 43 Sauce
14,90

Lammkoteletts vom Grill auf Auberginen & frischem Feigen mit Marsala-Jus
19,20

Schwertfischsteak auf warmen Gurken-Kartoffel-Salat mit Zitronen-Confit
18,60

Lachsfilet vom Grill mit Safransauce, Riesenkapern & frischen Kräutern
16,70

Frischer Fisch vom Grill gefüllt
mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
3,90

Erdbeer-Tiramisu
6,70

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„Blanc Pescador“

Castillo Perelada, Katalonien, Spanien
Pablos beliebtester Sommerwein aus Spanien.
Leicht perlig, erfrischend und fruchtig

0,2l 4,80
0,5l 12,00
0,75l 18,00