



SPEISENKARTE
Vom 26.9. - 28.10.2017

Kürbissüppchen mit gebratener Jakobsmuschel & Kokosschaum
8,90 (vegetarisch 5,40)

Tagliolini de marisco
(Muscheln & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)
14,60

Rigatoni mit Hirschragout in Portwein-Sud mit frischem Parmesan
15,30

Birnen-Chili-Risotto mit Gorgonzola, Radicchio & gerösteten Walnüssen
12,30

Conejo al ajillo con papas arrugadas
(gebratenes Kanichen mit jungem Knoblauch, Lorbeer & Drillingskartoffeln im Sherry-Sud)
15,40

Involtini vom Schwein gefüllt mit Artischocken, Ziegenkäse & getrockneten Tomaten
16,90

Doradenfilet auf Kürbis-Risotto mit rote Beete-Jus
18,70

Saltimbocca vom St. Petersfisch mit Serrano Schinken & Salbei
19,60

FrISCHE Muscheln
(wahlweise in Zitronen-, Tomaten-, Weißwein- oder Pfeffersud)
13,20

FrISCHER FIsCH vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,30

Joghurt-Ingwer-Creme mit Mangopüree
6,70

Turrón-Schokoladen-Tiramisu
6,40

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„Santa Barbara“

Alicanta - Valencia, Spanien

Monastrell & Cabernet Sauvignon

Tiefroter Rotwein mit Aromen von Obst, Vanille & Kokos.

0,2l 6,00

0,5l 15,00

0,75l 22,00

