



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

Vom 8.1. - 10.2.2018

*Käsesuppe mit hausgemachten Rosmarin-Grissini*  
5,60

*Orecchiette aglio e olio con cime di rapa e peperoncini e parmesan*  
(Orecchiette mit Stängelkohl, Knoblauch, Peperoncini & frischem Parmesan)  
11,70

*Conchiglie mit Lamm, Spinat & gelben Linsen in Safran-Sud*  
15,90

*Grüne Lachslasagne mit Hummerbechamel & Zucchini*  
15,30

*Iberico Filet mit Mandelkruste auf Brombeeren-Rotwein-Sauce*  
22,80

*Maishähnchen auf frischer Mango mit Cocos-Curry, Zuckerschoten, grünem Spargel & Brokkoli, dazu Jasminreis*  
18,10

*Seeteufel auf Tomaten-Confit, Pinienkernen, Rosinen & Brandy*  
24,50

*Zanderfilet auf Kräuterseitlingen & frischen Kräutern*  
19,60

*Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch*  
Tagespreis

*Crema Catalana*  
4,30

*Schokoladen-Nuss-Tiramisu*  
7,20

*Flammerie mit Pflaumenkompott*  
5,90

*Eis von "Plückthun"*  
Kugel 1,50

### WEINEMPFEHLUNG

„Castaño Monastrell Ecologico“

Bodegas Castaño – Yecla, Spanien 2015

Bio Wein aus Monastrell-Trauben, mit sauerkirschroter Farbe,  
Düften von Waldfrüchten & würzigen Aromen.

0,2l 6,00

0,5l 14,80

0,75l 22,00