



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

Vom 13.2. - 12.3.2018

Steinpilz-Kartoffel-Suppe mit gebratenem Pancetta
5,60 (vegetarisch 5,10)

Schwarzes Risotto mit Seeteufel, Flusskrebse & grünem Spargel
16,20

Penne mit Olivenpesto, Artischocken, getrockneten Tomaten & Parmesan
10,80

Tagliolini mit gebratenem Pancetta, Tomaten, Oliven,
Zwiebeln, Rucola & frischem Parmesan
10,20 (vegetarisch 9,60)

Conejo al ajillo con papas arrugadas e pimientos de padron
(Kaninchenfilet mit jungem Knoblauch, Oliven, Lorbeer & frischen Kräutern)
16,40

Involtini vom Schwein gefüllt mit Artischocken & Ziegenkäse
in leichtem Salbeisud
15,60

Skreifilet vom Grill auf schwarzer Paella mit Meeresfrüchten
20,50

St. Petersfisch aus dem Ofen mit Olivenkruste
18,60

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,30

Grüner-Tee-Panna-Cotta mit Sesamkrokant
7,60

Mandarinen-Trifle
5,90

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„Trere Ca'more“

Bologna - Italien 2016

Cuvee aus Sangiovese & Syrah mit Aromen von Kirschen & Brombeeren.

0,2l 7,50

0,5l 18,00

0,75l 27,00