



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

Vom 10.4. – 5.5.2018

Süßkartoffelsüppchen mit Rote Bete Chips

5,70

Marinierte Gambas mit schwarzen Linsen & Fenchel

10,40

Orecchiette mit Bärlauchpesto, gerösteten Pinienkerne & Manchegokäse

10,30

Tagliolini mit Flusskrebsschwänzen & 1/2 Hummer, Petersilie & Knoblauch

15,80

Penne mit Kalbsragout in Tomatensauce mit Kapern,

Oliven & frischem Parmesan

14,60

Hähnchenbrustfilet mit Mandel in leichter Amaretto-Sauce

15,90

Schweinefilet gefüllt mit Schafskäse, getrockneten Tomaten & Rucola

17,80

Kalbsschnitzel gratiniert mit Tomaten & Büffelmozzarella

19,60

Lachsfilet mit Kräuter-Zitronenkruste auf grünem Spargel

18,40

Schwertfischsteak vom Grill auf Spinatsalat mit Beluga Linsen

19,30

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch

Tagespreis

Crema Catalana

4,30

Panna-Cotta mit Erdbeerpüree

6,50

Ramazzotti-Cantuccini-Tiramisu

7,20

Eis von "Plückthun"

Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„Hoyo de la Vega Rosado“

Kastilien – Spanien 2017

Cuvee aus Tempranillo & Albillo

Erdbeerroter Rosé mit Aromen von reifen Früchten

0,2l 6,40

0,5l 15,50

0,75l 23,00