



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

Vom 29.5. – 25.6.2018

Carpaccio vom argentinischen Rind mit  
gebratenem grünen Spargel & frischem Parmesan  
12,90

„Pablos Klassiker“

Penne mit gebratener Putenbrust in Honig-Pommery-Senf-Sauce & Parmesan  
12,10

Linguini mit Schwertfisch & grünem Spargel in Kräuter-Weißwein-Sud  
13,60

Orecchiette mit Basilikumpesto, grünem & weißem Spargel & Parmesanspänen  
11,80

Ossobuco im Tomatensud mit Erbsen und Basilikum, dazu gegrillte Kräuterpolenta  
18,90

Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesan,  
dazu Papas arrugadas vom Grill  
19,80

Saltimbocca vom Seeteufel mit Salbei & Serrano Schinken auf Salbei-Kartoffeln  
21,60

Calamari gefüllt mit Safranrisotto auf gegrillter, marinierter Zucchini  
13,80

Frischer Fisch vom Grill gefüllt  
mit frischen Kräutern und Knoblauch  
Tagespreis

Crema Catalana  
3,90

Erdbeer-Campari-Tiramisu  
6,90

Rhabarber-Vanille-Joghurt-Creme  
5,90

Eis von "Plückthun"  
Kugel 1,50

## WEINEMPFEHLUNG

„Vinho Verde“

Cooperativo Agricola de Felgueiras

„grüner Wein“ aus Portugal

Leicht & spritzig

0,2l 3,50

0,5l 8,00