



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

Vom 26.6. – 23.7.2018

Gelbe Gazpacho mit Hähnchen & Chorizo  
6,20 (vegetarisch 4,90)

Gefüllte Ochsenherztomate aus dem Ofen mit Spinat, Schafskäse & Pinienkernen  
8,70

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen, Schweinefiletstreifen & frischem Parmesan  
14,20 (Vegetarisch 11,70)

Spaghetti a la Pablo  
(Gambas, Peperoncini, Knoblauch & Rucola)  
15,90 (Vegan 9,90)

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln  
17,90

Lammkoteletts vom Grill auf Auberginen & Feigen mit Marsala-Jus & Patatas fritas  
20,80

Doradenfilet vom Grill auf Pfifferling-Kartoffeln mit Thymian-Jus  
18,60

St. Petersfisch mit „Caipirinha-Sauce“ (Limetten, brauner Zucker & Cachaca)  
dazu Zuckerschoten & Jasminreis  
19,20

Frischer Fisch vom Grill gefüllt  
mit frischen Kräutern und Knoblauch  
Tagespreis

Crema Catalana  
4,30

Weißes Schokoladensüppchen mit frischen Erdbeeren  
6,90

Joghurt-Mohn-Creme mit Pistazien-Minz-Püree  
6,40

Eis von "Plückthun"  
Kugel 1,50

## WEINEMPFEHLUNG

„Blanc Pescador“

Pablos Lieblingssommerwein

Frisch & moussierend

0,2l 4,00

0,5l 11,00

0,75l 15,00