



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

Vom 24.7. – 1.9.2018

Gazpacho mit Gemüsewürfel & Knoblauchcroutons  
5,80

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

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, gebratenem Rucola, Serrano Schinken &  
frischem Parmesan  
12,10 (Vegan 9,70)

Penne mit Chili-Pesto, Gambas & gebratenen Artischockenherzen  
13,60

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln  
17,90

Hähnchenbrustfilet mit karamellisiertem Obst & Likör 43 Sauce  
15,20

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

Lachsfilet vom Grill mit Safransauce, Riesenkapern & frischen Kräutern  
16,80

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

Crema Catalana  
4,30

Cocos-Crema Catalana  
4,80

Kirsch-Tiramisu  
5,90

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