



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

Vom 30.10. – 31.12.2018

Kürbissüppchen mit Sesamkrokant
5,40

Bavette mit Muscheln & Gambas in Cocos-Curry-Sauce mit Zitronengras &
Koriander
14,90

Pappardelle mit Pablos Rinderragout & frischem Parmesan
15,30

Penne mit Steinpilzpesto, gerösteten Walnüssen & Pecorino
11,90

Conejo al ajillo con papas arrugadas
(gebratenes Kaninchen mit jungem Knoblauch, Lorbeer & Drillingskartoffeln im Sherry-Sud)
15,40

Lammfilet in Saté-Sauce mit gerösteten Nüssen
19,80

Hähnchenbrustfilet mit karamellisierten Granatapfelkernen & Campari-Sauce
15,70

Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen
16,10

Wolfbarschfilet auf dicken Bohnen mit Kartoffeln & Pancetta
18,40

Frische Muscheln
(wahlweise in Coco-Curry, Safran-, Tomaten-, Weißwein- oder Pfeffersud)
13,20

Crema Catalana
4,30

Latte-Macchiato-Creme
6,10

Turrón-Schokoladen-Creme
6,40

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,50

WEINEMPFEHLUNG

„Solà Fred“

Katalonien, Spanien 2016

Junger Rotwein aus der Carignan-Traube

Aromen von reifen Früchten

0,2l 5,80

0,5l 14,00

0,75l 21,00