



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

Vom 8.1. - 10.2.2019

Lamm-Curry-Eintopf mit Porree, Kartoffeln & Kichererbsen
8,20

Mafaldine mit Hirschragout in Madeira-Sud mit frischem Parmesan
16,80

Orecchiette mit Paprikapesto, gerösteten Pinienkernen & Schafskäse
10,90

Tagliolini mit Schwertfisch & gebratenen Fenchel in Wermuth-Estragon-Sud
14,10

Schweinefilet in Rotwein-Pflaumen-Sauce
16,90

Entenbrust auf Cranberrys mit Sauerkirsch-Jus
20,20

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheibe, Büffelmozzarella & grüner Pesto
15,80

Zanderfilet auf einen Bett aus Kräuterseitlingen
20,90

Calamari gefüllt mit Safranrisotto auf gegrillter Zucchini
14,20

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,40

Weißer Schokoladen-Creme mit karamellisierten Granatapfelkernen
6,90

Espresso-Amarettini-Creme
5,80

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,60

WEINEMPFEHLUNG

„Canforrales Clasico“

La Mancha, Spanien 2017

Tempranillo mit dichter, kirschroter
Farbe und einem Bouquet von dunklen
Früchten und Gewürzen

0,2l 4,80

0,5l 11,50

0,75l 17,00

jralilo