



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

Vom 2.4. – 27.4.2019

*Hummercremesüppchen mit Flusskrebse*  
6,90

*Schwarze Tagliatelle mit grünem Spargel & Erdbeeren  
in Honig-Limetten-Sauce mit grünem Pfeffer*  
12,90

*Penne mit Lammfilet, Aubergine & frischen Kräutern in Sherrysud*  
14,80

*Zitronenrisotto mit Gambas, gerösteten Pistazien & Zitronengras*  
13,60

*Lammfilet mit Cebolettas in Rioja-Sauce*  
20,60

*Involtini vom Schwein gefüllt mit Mozzarella & Pesto*  
16,90

*Rumpsteak Rustico  
mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten*  
21,90

*Schwertfischsteak vom Grill mit Riesenkapern in Brandy-Sud*  
18,50

*St. Petersfisch mit Oregano-Oliven-Kruste*  
19,80

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

*Crema Catalana*  
4,40

*Mandel-Panna-Cotta*  
6,20

*Eis von "Plückthun"*  
Kugel 1,60

### **WEINEMPFEHLUNG**

Pardevalles Rosado  
Kastilien – Spanien 2017  
Rebsortenreiner Prieto Picudo  
Aromen von Erdbeeren, frisch & fruchtig  
0,2l 6,50  
0,5l 16,00  
0,75l 24,00

*zabelo*