

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

Vom 29.4. – 27.5.2019

Tomatensuppe mit gebratener Chorizo
5,60

Gemelli mit Lachs und Garnelen in Pernod-Rahm
13,40

Penne mit gebratener Putenbrust, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & geriebenem Schafskäse
12,60

Rigatoni mit Spinat & gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce
10,90

Hähnchenbrustfilet in leichter Weißwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan
15,80

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Sauce
16,90

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Shrimps in Safran-Sud
17,00

Zanderfilet vom Grill mit Pommery-Senf-Sauce
20,00

Frischer Fisch vom Grill gefüllt
mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,40

Mandel-Vanille-Creme mit frischen Erdbeeren
6,40

„Blanco Nieva Verdejo“
Rueda, Spanien 2018

Sortenreiner Weißwein aus der Verdejo Traube
Der perfekte Weißwein zum Spargel.

| | |
|-------|-------|
| 0,2l | 6,50 |
| 0,5l | 16,00 |
| 0,75l | 24,00 |

grubilo