



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

Vom 8.9. – 10.10.2020

Kürbissüppchen mit Gambas-Spieß
6,20 (vegetarisch 4,90)

Tagliolini de marisco
(Muscheln & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)
14,90

Pappardelle mit Rehragout in Sherry-Sud & frischem Parmesan
16,80

Kürbis-Risotto mit frittiertem Möhren- & Porreestreifen
11,90

Conejo al ajillo con papas arrugadas
(gebratenes Kanichen mit jungem Knoblauch, Lorbeer & Drillingskartoffeln im Sherry-Sud)
16,20

Involtini vom Schwein gefüllt mit Artischocken, Ziegenkäse & getrockneten Tomaten
17,30

Doradenfilet auf Kürbis-Risotto mit rote Beete-Jus
18,70

Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen
17,90

Frische Muscheln
(wahlweise in Cocos-Curry, Safran-, Tomaten-, Weißwein- oder Pfeffersud)
13,90

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern und Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,40

Turrón-Schokoladen-Creme
6,50

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,70

WEINEMPFEHLUNG

„Logos Rosado“

Navarra – Spanien 2019

100% Garnacha, charaktervoller Rosado
mit leichtem Barrique-Ausbau

0,2l 5,00

0,5l 12,50

0,75l 18,00