



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

*Carpaccio vom argentinischen Rind mit  
gebratenem grünen Spargel & frischem Parmesan*  
13,50

*Kleiner gemischter Salat*  
4,70

*Pablos Lieblingssalat  
mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck*  
8,70

*Salate und Gemüse der Saison mit:*

*gebratenen Gambas 12,50  
gebratener Hähnchenbrust 9,60*

### **Pasta**

*Penne mit Bärlauchpesto,  
Manchegokäsewürfeln & gerösteten Pinienkernen*  
13,20

*Conchiglie mit Hähnchen & gelben Linsen in  
Cocos-Curry-Sauce, dazu frischer Parmesan*  
15,70

*Linguini (Schwarze Tagliatelle)  
mit Seeteufel & grünem Spargel*  
19,20



### Hauptspeisen

Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesan,  
dazu Papas arrugadas vom Grill  
21,80

Involtini vom Schwein  
gefüllt mit Artischocken & Ziegenkäse in leichtem Salbeisud  
20,40

Hähnchenbrustfilet mit Tomatenscheibe, Büffelmozzarella  
& grüner Pesto  
19,50

Rumpsteak wahlweise mit:  
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-  
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)  
23,90

Calamari gefüllt mit Safranrisotto auf gegrillter, marinierter Zucchini  
16,80

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit  
frischen Kräutern & Knoblauch  
26,00

### Dessert

Crema Catalana  
4,90

Kaffee-Trifle im Glas serviert  
7,10

Panna-Cotta mit Erdbeerpüree  
7,50

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)  
Kugel 2,00

### Weinempfehlung

„Tardano“

Aragonien Cariñena – Spanien 2019

Ein Rotwein aus der Garnacha Traube mit kirschroter Farbe  
Vollmundig, frisch, saftig & vielschichtig

0,2l 7,50

0,5l 18,00

0,75l 26,00