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

Fenchel-Limonen-Süppchen
mit Oliven-Gremolata
8,60

Kleiner gemischter Salat
6,30

Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck
12,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 13,90
gebratenen Gambas 16,20

Pasta

Penne mit Hähnchenbrust, gebratener Chorizo,
Rucola, Oliven & Parmesan
15,30

Mezze Maniche Mare
Pasta mit Muscheln in fruchtiger Tomatensauce
mit Basilikum
18,90

Orecchiette mit Pesto aus getrockneten Tomaten,
Rucola & Mini-Mozzarella
13,70

Hauptspeisen

Lammkoteletts vom Grill
mit frischen Kräutern & jungem Knoblauch
27,40

Hähnchenbrustfilet mit Mango, grünem Spargel & Brokkoli
in Cocos-Curry-Sauce, dazu Jasminreis
22,50

Rumpsteak wahlweise mit:
Gorgonzola-Sauce ***–oder-***
Honig-Balsamico-Sauce ***–oder-*** *grüner Pfeffer-Sauce* ***–oder-***
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)
28,90

Saltimbocca vom Lachsfilet in Salbeisud
25,40

Calamari gefüllt mit Safran-Reis in Safran-Sud mit frischen Kräutern
24,70

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
frischen Kräutern & Knoblauch
32,00

Dessert

Crema Catalana
5,80
Joghurt-Walnuss-Tiramisu
8,70
Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,50

Weinempfehlung
„Sola Fred“
Celler El Masroig – Katalonien, Spanien 2022
Junger Rotwein mit Aromen reifer Früchte
aus der Carignan Traube
0,2l 7,00
0,5l 16,50
0,75l 25,00