



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

Vorspeisen/Salat

*Carpaccio vom argentinischen Rind mit
gebratenem grünen Spargel & frischem Parmesan*
15,90

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/Risotto

*Penne mit Bärlauchpesto,
grünem & weißem Spargel & frischem Parmesan*
14,90

*Zitronenrisotto mit Gambas, gerösteten Pistazien
& Zitronengras*
17,50

*Tagliatelle mit Ragout vom Iberico Schwein in Sherry-Kräuter-Sud
& frischem Parmesan*
20,60



Hauptspeisen

*Hähnchenbrustfilet mit karamellisierten Erdbeeren,
gerösteten Pistazien & Gran Marnier*

22,80

Schweinemedallions im Serrano-Mantel in Eichellikör-Jus

24,20

Rumpsteak wahlweise mit:

*Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*

25,90

Lachsfilet in Safran-Sauce

25,30

*Doraden- & Wolfsbarschfilet auf
Zitronenrisotto mit grünem Spargel*

27,70

*Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
Knoblauch und frischen Kräutern*

32,00

Dessert

Crema Catalana

5,80

Panna-Cotta mit Erdbeerpüree

7,80

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 2,50

Weinempfehlung

„Hoyo de la Vega Rosado“

Bodegas Valle de Monzón – Spanien 2023

Tempranillo & Albillo Traube

Erdbeerroter Rose mit Aromen roter Früchte & zarte Vanilletönen

0,2l 7,50

0,5l 18,00

0,75l 25,00