



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

Gazpacho
mit Gemüsewürfel & Knoblauchcroutons
6,50

Sardinas a la plancha
3 Sardinen vom Grill mit grobem Meersalz
7,50

Kleiner gemischter Salat
6,70

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

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Pfifferlingen & Speck 14,90 (vegetarisch 13,70)

gebratener Hähnchenbrust 13,90

gebratenen Gambas 16,60

Pasta

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen,
Schweinefiletstreifen & frischem Parmesan
19,80 (vegetarisch 16,70)

„Pasta al Salmone“
Penne mit gebratenen Lachsfiletstreifen
in fruchtiger Tomatensauce
mit frischem Basilikum
18,50

Spaghetti aglio e olio con peperoncini & frischem Parmesan
13,60 (vegan 13,00)





Hauptspeisen

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
27,40

Lammkoteletts vom Grill mit Patatas fritas & kleinem Salat
26,30

*Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*
29,90

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
32,90

*Lachsfilet mit „Caipirinha-Sauce“
(Limetten, brauner Zucker & Cachaca)*
27,50

*Wolfsbarschfilet vom Grill
auf Pfifferling-Kartoffeln mit Thymian-Jus*
28,60

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

Dessert

Crema Catalana
5,80

Zitronen-Tiramisu
7,40

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,50

Weinempfehlung

„Sola Fred“

Celler El Masroig – Katalonien, Spanien 2023

*Junger Weißwein aus der Macabeo und Grenache Traube, mit dem Duft von
tropischen Früchten, weißen Blumen und mediterranen Kräutern.*

0,2l 7,00

0,5l 16,00

0,75l 24,00