



EMPFEHLUNGEN

MIESMUSCHELN IN MARINARA-SOSSE 🍤 (so)

MIESMUSCHELN IN MARINARA-SOSSE MIT JUNGEM KNOBLAUCH,
ZWIEBELN, PAPRIKA, TOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN,
WEISSWEIN UND SÜSSEM PAPRIKA - 17,10€

ROTE RIESENGARNELEN IN SCHARFER KNOBLAUCHSSOSSE 🌶️🍷 (so)

SAUTIERT MIT OLIVENÖL, KNOBLAUCH, PAPRIKA
UND PETERSILIE, SERVIERT MIT LANDBROT-TOAST - 20,35€

GEMISCHTE PAELLA 🍤🌶️🌿 (so)

MIT EINEM SOFRITO AUS TINTENFISCH, HÄHNCHEN-
UND SCHWEINEFLEISCH, RIESENGARNELEN, KAISERGRANAT,
VENUS- UND MIESMUSCHELN - P.P 24,15€

MEERESFRÜCHTE-PAELLA 🍤🌶️🌿 (so)

MIT SEPIA, TINTENFISCH, KAISERGRANATEN,
GARNELEN, VENUSMUSCHELN, RIESENGARNELEN
UND MIESMUSCHELN - P.P 33,25€

TAGLIATELLE MIT RUCOLA-PESTO UND IBÉRICO-SCHINKEN 🌿🥚 (so)

SAUTIERTE NUDELN MIT RUCOLA-PESTO
UND FRISCHEM RUCOLA, KNUSPRIGEM IBÉRICO-SCHINKEN,
PINIENKERNEN, GEREIFTEM KÄSE
UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN - 18,85€
(SIE KÖNNEN AUCH GLUTENFREIE NUDELN BESTELLEN)

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS-RIND (ZERTIFIZIERT) 🍷 (so)

GEGRILLT MIT „D'ES TRENC“-KRÄUTERSALZ,
HAUSGEMachten POMMES FRITES
UND SAUTIERTEM GEMÜSE - 30,35€

GEGRILLTE LACHSFILETS MIT EINER ZITRUS-VINAIGRETTE, 🐟 (so)

DAZU SALAT UND HAUSGEMachten POMMES FRITES - 25,95€

GEBRATENE WOLFSBARSCH-ROULADE MIT LIMONEN-AIOLI 🐟🍷 (so)

AUF IM WOK KNUSPRIG ZUBEREITETEM GEMÜSE
UND GEKOCHTEN KARTOFFELN - 24,55€



VISA



MwSt
inbegriffen

Allergene



Gluten



Eier



Fisch



Weichtiere



Crustaceans



Milch



Sellerie



Sesam



Nüsse



Erdnüsse



Soja



Lupine



Senf



Sulfite