

EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

- CREMA de SETA Y GAMBAS** 11,20 €
Waldpilz-Creme-Suppe mit einem Gambasspieß
-  **ENSALADILLA DE CALABAZA (tapas)** 8,20 €
lauwarmer Kürbissalat mit verschiedenen Sorten, Scharlottenzwiebeln in einer Balsamicovinagrette
- RAVIOLIS Y PASTA FRESCA**
-  **Frische Bandnudeln mit Waldpilzen, Champignons & Speck** 15,90 €
an einer Sahne-Parmesansauce
-  **Hausgemachte Mezzelune, gefüllt mit Kürbis-Orangen-Ingwer-Ricotta an einer** 14,90 €
Organgensauce mit Kürbisstücken
-  **Hausgemachte Mezzelune, gefüllt mit 4erlei Nüssen und Ricotta einer** 15,90 €
Gorgonzola-Sauce
-  **Frische Tortellini, gefüllt mit Steinpilzen an einer getrüffelten Champignon-** 14,90 €
Waldpilz-Sauce
- RISOTTO con CALABAZA y POLLO** 14,20 €
Risotto mit Balsamico-Kürbis, Hähnchen und knusprigen Bacon
- SALTINBOCA de CERDO y PURÉ de CALABAZA** 22,90 €
Schweinefilet-Medallions im Serranoschinkenmantel mit Salbei mit jungen Manchego
überbacken, an einer Balsamico-Dattel-Sauce mit Kürbis-Kartoffel-Püree und einem kleinen Beilagensalat
einem kleinen Beilagensalat
- FILETE de PESCADO SALTEADO** 21,80 €
gebratenes Zanderfilet an einer Zironen-Kräuter-Sauce, Gemüse-kartoffel-Kürbis auf
mediterrane Art und kleinem Beilagensalat

WEIN des MONATS

Lagunero Tinto, Tempranillo 0,75l Fl. 26,00 €

Am Gaumen fruchtig, mit angenehmer Frische. Ein Monat in Eichenfaß gereift.

**Unsere Weihnachtsmenüs erhalten Sie auf Anfrage
gerne zum Mitnehmen!**

Samstagsmenü

Gruß aus der Küche + Begrüßungsgetränk 0,1l Cava

Tapasvorspreise nach Art des Hauses

Fisch oder Fleisch

Erfrischende hausgemachte Nachtischvariationen

34,90 Euro pro Person