

# PILOT

## Ende Neu

6. Januar – 17. Februar | täglich 12 – 24 Uhr

### Frühstück [Sa – So 9 – 12 Uhr]

VEGAN – Meggis Plate	13,50
Koriander-Sesam-Hummus, Avocado, Grillgemüse, Oliven, Tomaten-Brot-Salat, Joghurt-Tahina-Soße, Konfitüre	
VEGETARISCH – Mayas Plate	14,50
Obazda, Emmentaler, Brie, sächsischer Berchkäse, gekochtes Ei, Naturjoghurt, Konfitüre	
HERZHAFT – Nannis Plate	15,50
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Pfälzer Leberwurst, Sächsischer Berchkäse, Gewürzgurke, Spiegelei	
BALTIC – Hannahs Plate	16,50
gebeizter Lachs, Stralsunder Kräuterhatjes, Honig-Senf-Soße, Apfel, Rote Bete, Gewürzgurke	
Shakshuka	14,50
zwei pochierte Landeier, fruchtiges Tomaten-Paprika-Sugo, Lauchzwiebeln, Koriander, Schafskäse	
Ziegenomelette	14,50
drei Landeier, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Chèvre, Basilikumpesto	
Chorizo-Omelette	14,50
drei Landeier, scharfe spanische Paprikawurst, Paprika, Mais, Schalotten, Petersilie	

### Mittagstisch [Mo – Fr 12 – 15 Uhr, außer feiertags]

Tagesgericht / PILOT_Klassiker	12,90
+ kleiner Pflücksalat mit Hausdressing	14,90
+ Apfelkompott, Vanilleeis, Knusper	17,90

**MONTAG – Rote Bete Risotto**   
gerösteter Bennewitzer Griollo, Rote Bete Feinkost, Nussknusper, Kräutersalat

**DIENSTAG – Meisterbulette**  
Strohschwein & Färse, Schmorzwiebeln, Kartoffelpüree, PILOT\_Senf

Am Wochenende haben wir  
ab 9 Uhr für euch geöffnet!

Eggs Benedict Florentine	14,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, Blattspinat, Gurkensalat	
Eggs Benedict Classico	15,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, krosser Bacon, Gurkensalat	
Eggs Benedict Hemingway	16,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, gebeizter Lachs, Gurkensalat	
Alle Frühstücke mit Nourish Sauerteigbrot & Bennewitzer Fassbutter	
SÜSS	5,50
Croissant, Fassbutter, Marillenmarmelade	
GESUND	6,50
Bennewitzer Naturjoghurt, Granola, Zwetschgenröster, Zimt	
Churros Schokolade	7,50
gebackene Churros, Trinkschokolade	
Pastel de Nata	8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Himbeersoße	
Armer Ritter	9,50
Vanillesoße, Zwetschgenröster	

### MITTWOCH – Senfeier Advocat

gekochte Landeier, Senfsoße, Kartoffeln, Gurkensalat

### DONNERSTAG – Steak au four

mit Würzfleisch überbacken, Buttererbsen, PILOT\_Fritten, Zitrone

### FREITAG – Lachsfräkadelle

Linsengemüse, Ofenkürbis, Senf Rouille, Petersilien-Dill-Salat

### PILOT\_Klassiker – Theaterpenne » Mo – Fr

Kochschinken, Strauchtomaten, Lauch, Rahm, Rucola, Parmesan

### PILOT\_Klassiker – Theaterpenne Vegi » Mo – Fr

 Strauchtomaten, Lauch, Fenchel, Rahm, Rucola, Parmesan

## Durst

<b>Quitte-Verbene-Soda</b>	0,50l ... 5,00
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)	
<b>Bitter Lemon Soda</b>	0,50l ... 5,00
<b>Gartengurken Pop</b>	0,50l ... 7,00
Gurke, Holler, Lime, Soda	
<b>PILOT_Limonade</b>	0,50l ... 6,50
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker, Soda	
<b>Ginger Bomb</b>	0,50l ... 6,00
Ingwer, Ginger Ale, Rosmarin, Zitrone, Soda	
<b>0 % Orange Spritz</b>	8,00
Blutorange, Secco alkoholfrei	
<b>Daily Kombucha</b>	6,60
Kombucha, tägliches Spezial (bitte nachfragen)	

<b>PILOT_Garden Spriss</b>	8,50
Quittenlikör aus dem ENK_Garten, Minze, Secco, Soda	

<b>Amaretto sour</b>	10,00
Amaretto, Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Cocktailkirsche	

<b>Baileys Martini</b>	12,00
Baileys, Wodka, Zuckersirup, doppelter Espresso, Orangen-Schoko	

### Warm

<b>Heiße-Ingwer-Birne</b>	6,50
Birnensaft, Ingwer, Zimt	

<b>PILOT_Herbsttee</b>	kleines Kännchen ... 6,50
24 wilde Blüten & Kräuter aus dem Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion	

<b>Heides Erzgebirgsglühwein</b>	6,50
----------------------------------	------

## Appetit

<b>Kürbissuppe von ENKs Gartenriesen</b> (V)	7,50
Ingwer, Mandellikör, Macis, Chili, Kerne, Öl	
<b>Zwiebelsuppe St. Germain</b> (V)	9,50
kräftiger Kalbsfond, Cognac, Gruyere, Schnittlauch	
<b>Ofenkürbis</b> (V)	9,50
gepickelte Pilze, Joghurt-Tahina-Soße, Picos de Camperos, Kräutersalat	
<b>Blauschimmel-Pasta</b> (V)	17,00
Linguine, Gorgonzola DOP, Fenchel, Birne, Nussknusper, Rucola, Parmesan	
mit gerösteter Chorizo	23,00

<b>Königsberger Kochklopse</b>	22,00
Strohschwein & Sächsische Färse, Kapernsoße, Kartoffeln, Rote Bete Feinkost, Anchovis	

<b>Salbeihähnchen</b>	25,00
Maishähnchenbrust vom Geflügelhof Weber, Risoni-Risotto, geröstete Chorizo, Spitzpaprika	

<b>Rinderroulade „Altes Mädchen“</b>	25,00
Moosbeerensoße, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße	

<b>Zander Svenska</b>	26,00
geröstet, Nordseekrabben, Kartoffelpüree, Nussbutter, gehacktes Ei, Rote Bete Feinkost, Dill	

## Wein

<b>Jedentag Rosé, 2023</b>   Franz Keller, Kaiserstuhl, Baden	0,10l ... 5,00	0,20l ... 10,00	0,75l ... 33,00	1,50l ... 60,00
lebendig, frisch, Hagebutte und Erdbeere, smartes Rosa, von bester Adresse				
<b>Albariño Blanco</b>   Martín Códax, Rías Baixas	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00	
glänzend, leuchtend, frisch, cremig, smart salzig, sei geküsst: Galicien & Albariño				
<b>Orange Godello</b>   Martín Códax, Rías Baixas			0,75l ... 40,00	
anständiger Naturwein, Weißwein wird wie Rotwein vergoren, charakteristische Struktur und Farbe: leuchtendes ORANGE, fruchtige Zitrusfrüchte und Aprikose, lebendig frisch, angenehme Mineralität, bitte mal probieren!				
<b>Chardonnay S 2019</b>   Dautel, Württemberg			0,75l ... 66,00	
sattes Gelb, reife Früchte, kremige Butter, Honig, Hefe, sexy cremig, vanilliges Holz, spannende Salzigkeit				
<b>MAX ENK Grauburgunder</b>   Andreas Kretschko, Sachsen			0,75l ... 60,00	
Irgendwo im Pillnitzer Weinberg schlummert ein Eichenfäßchen mit Elbblick und stolzem MAX ENK Branding – in ihm reift ein charmanter, cremiger Grauburgunder und der kann was.				



## **Wasser, Saft, Limonade**

**Tafelwasser** ..... 0,20l ... 1,50 0,50l ... 3,50 0,75l ... 4,50  
still / medium / spritzig

### **Mosterei Römermann aus Klostermansfeld**

› Streuobst Apfelsaft  
› Nektare: Johannisbeere / Quitte / Rhabarber / Sauerkirsche  
pur ..... 0,20l ... 3,00 0,50l ... 6,00 0,70l ... 9,50  
Schorle ..... 0,20l ... 2,50 0,50l ... 5,00  
**Coca-Cola** ..... 0,20l ... 3,50  
Coca-Cola / Coca-Cola Zero  
**Schweppes** ..... 0,20l ... 3,50  
Dry Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon / Ginger Beer

**Spezi Original ColaOrange-Limonade** ..... 0,50l ... 5,00  
**Zitronenlimonade vom Fass** ..... 0,30l ... 3,00 0,50l ... 4,50  
**Quitte-Verbene-Soda** ..... 0,50l ... 5,00  
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)  
**Bitter Lemon Soda** ..... 0,50l ... 5,00  
**Gartengurken Pop** ..... 0,50l ... 7,00  
Gurke, Holler, Lime, Soda  
**PILOT\_Limonade** ..... 0,50l ... 6,50  
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale,  
Rohrzucker, Soda

## **Kaffee, Schokolade, Tee**

**Espresso** einfach / doppelt ..... 3,00 / 4,00  
**Espresso Macchiato** einfach / doppelt ..... 3,50 / 4,50  
**Café Crème** ..... 3,50  
**Cappuccino** ..... 4,00  
**Flat White** ..... 5,00  
**Big Milchkaffee** ..... 5,50  
**Latte Macchiato** ..... 5,50  
**Italienische Trinkschokolade** ..... 5,00  
**Chai Latte** ..... 5,00  
**Frisch aufgebrüht** ..... Glas ... 4,00  
Ingwer / Pfefferminze / Zitrone  
**Maroccogefühle** ..... kleines Kännchen ... 5,50  
Grüntee und Pfefferminze

*[Hafermilch ist verfügbar]*

### **Tee aus eigenem Anbau**

**PILOT\_Herbsttee\_24 wilde Blüten & Kräuter**  
› Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion

**Verbene**  
› ENK Kräuterhof

..... kleines Kännchen ... je 6,50

### **Tee im Kännchen**

**Atempause**  
Kräuter mit Süßholz

**Senchalime**  
Zitronengras, Sencha, Limone

**Assam / Chai pur / Darjeeling / Earl Grey / Sonntagstee**  
**Früchte / Kamille / Rooibos / Schlechtwetter**

..... Kännchen ... je 6,90

## **Bier**

**Fiedler Pils vom Fass** ..... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
aus Oberscheibe im Erzgebirge  
**Tegernseer Hell vom Fass** ..... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
Herzoglich Bayerisches Brauhaus  
**Nothelfer Bio-Weisse vom Fass** ... 0,30l ... 3,70 0,50l ... 5,40  
Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

**Radler** ..... 0,30l ... 3,50 0,50l ... 5,00  
**Radler alkoholfrei** ..... 0,30l ... 3,50 0,50l ... 5,00  
**Frei-Bier** ..... 0,50l ... 5,00  
alkoholfrei, Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund  
**Hefe-Weißbier** ..... 0,50l ... 5,00  
alkoholfrei, Staffelberg-Bräu, Bad Staffelstein

## Wein

### Weiß

<b>ENKELKIND Riesling</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>GOTTHARD Grauburgunder</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>LUX PILOT Sauvignon Blanc Edition _04 (limitiert)</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	1,50l ... 75,00
<b>KIWI Sauvignon Blanc Bio</b>   Jürgen Hofmann, Appenheim .....	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
<b>KOMMA, NIX alkoholfrei</b>   Frank & Frei, Franken .....	0,10l ... 4,50	0,20l ... 9,00	0,75l ... 29,00
<b>VOLL · MOND · STEIN Riesling, 2022</b>   Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....			0,75l ... 59,00
Bernadette first, Lyon First, smartes, duftiges, Bersteintröpfchen			
<b>Riesling feinherb, 2023</b>   Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....			0,75l ... 33,00
schmatzig, sommrich, smartsweet, ..... Damenwahl ..... mal was Unkompliziertes			
<b>Silvaner Spätlese, 2023</b>   Bürgstadter Centgrafenberg, Stich, Bürgstadt, Franken .....			0,75l ... 39,00
weich, geschmeidig, harmonisch und edel, geiler Scheiß zur richtigen Jahreszeit vom Centgrafenberg			
<b>gT Grauburgunder, 2024</b>   Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden .....			0,75l ... 47,00
gT steht für ganze Trauben und macht richtig Spaß! Kein Entrappen hebt die Struktur im Wein, anteilige Holz und Maischegärung, griffig, leicht, animierend			
<b>Weißburgunder, 2022</b>   Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden .....	0,10l ... 7,50	0,20l ... 14,00	0,75l ... 44,00
vom Löss, in Stahl und Holz, mit kleinem Maischeteil, cremig, zupackend, smarter Gerbstoff, Burgunder Koch!			
<b>Sauvignon Blanc I, 2018</b>   von Winning, Deidesheim, Pfalz .....			0,75l ... 60,00
Reife Eleganz, EXTRAKLASSEWEIN, wunderfeine Frucht! Das ist schön!! Der macht Freude!! Große!!			

### Rosa

<b>KEWIN Rosé</b>   Steffen Enk, Nahe .....	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
<b>Sierra Cantabria Rosado, 2023</b>   Marcos Eguren, Rioja .....			0,75l ... 33,00

Rioja! Rosé! Brillantes Lachsrosa, lockender Duft, vital und ausbalanciert ... bueno!

### Rot

<b>Spätburgunder, 2019</b>   Dautel, Württemberg .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00
kerzengerade, straff elegant, Himi, Morelli, Johann, großes Holz, feinste Mineralik, feiner Dautel			
<b>Primitivo, 2022</b>   Cantine Lizzano, Kalabrien .....	0,10l ... 4,00	0,20l ... 8,00	0,75l ... 26,00
<b>Mesta Tempranillo Tinto Bio</b>   Fontana Uclés, La Mancha .....	0,10l ... 3,75	0,20l ... 7,50	0,75l ... 25,00
<b>Zartbitter, 2022</b>   (M-SY-CS), Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz .....	0,10l ... 6,00	0,20l ... 12,00	0,75l ... 39,00
Merlot-Syrah-Cabernet Sauvignon, Maischegärung, Holz, sanfte, feste Struktur, smart röstig ... alle mal den Hut ziehen			
<b>Pinot Noir Royale, 2018</b>   von Winning, Deidesheim, Pfalz .....			0,75l ... 60,00
königlicher Übersteiger von Stephan dem Ersten, elegant, würzig, ausbalanciert, 18 Monate Barrique			
<b>Spätburgunder Großes Holz, 2018</b>   Bürgstadter Berg, Stich, Bürgstadt, Franken .....			0,75l ... 40,00
elegant und kraftvoll bei bester Struktur, zur Roulade oder einfach nur so			
<b>Dão Tinto, 2021</b>   Fonte Do Ouro, Portugal .....	0,10l ... 5,00	0,20l ... 10,00	0,75l ... 35,00
Touriga Nacional aus dem wunderbaren Tal, rubinrot, komplikationslos, charakterstark, samtig, 6 Monate Eichenfass			
<b>Ebbio Langhe Nebbiolo, 2014</b>   Fontanafredda, Friaul, Italien .....			0,75l ... 40,00
das Barolobrüderlein, mit würdevoller Reife, granatrot, warm, samtig und nachhaltig			
<b>MMM MACHOMAN, 2017</b>   Casa Rojo, Jumilla .....			0,75l ... 55,00
Muskelprotz-Monastrell, intensives Granatrot, voller Körper, rauchiges Holz, Zwetschge, geht immer!			
<b>Palazzo della Torre, 2013</b>   Allegrini, Veneto .....			0,75l ... 53,00
rich & intense, Waldbeeren und Rosinen, weich, kompakt, trocken, samtig			
<b>Almirez Tempranillo, 2019</b>   Teso la Monja, Toro .....	0,75l ... 45,00	Magnum ... 90,00	
voluminös, kräftig, seidig, aromatisch, fruchtbetont, elegant, äußerst trinkig auch für großen Durst			

## Sekt, Champagner

<b>Fritz Müller alkoholfrei</b>   Fritz Müller, Appenheim	.....	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
<b>Fritz Müller Perlwein</b>   Fritz Müller, Appenheim	.....	0,10l ... 4,50	0,75l ... 27,00
<b>MARIA Winzersekt Riesling Brut, Flaschengärung</b>   Steffen Enk, Nahe	.....	0,10l ... 7,00	0,75l ... 44,00
<b>Spätburgunder Rosé Brut, Flaschengärung</b>   Stich, Bürgstadt, Franken	.....	0,75l ... 60,00	
<b>Cava Marrugat Gran Reserva Brut Nature, 2019</b>   Bodegas Pinord, Cataluña	.....	0,75l ... 60,00	
<b>Champagner Extra Brut</b>   La Pitancerie, Champagne	.....	0,75l ... 77,00	

## Cocktails

<b>Espresso Martini</b> .....	10,00
Espresso, Wodka, Kahlúa, Cointreau	
<b>Moscow Mule</b> .....	10,00
Wodka, Organics Ginger Beer, Gurke, Limette	
<b>Leipzig Mule</b> .....	10,00
Leipziger Allasch, Organics Ginger Beer, Gurke, frischer Limettensaft	
<b>Cuba Libre</b> .....	10,00
Havana Club 3 años, Limette, Coca-Cola	
<b>Campari Tonic</b> .....	10,00
Campari, Schweppes Dry Tonic Water	
<b>Rosato Tonic</b> .....	10,00
Ramazzotti Rosato, Apfel, Rosmarin, Schweppes Tonic	
<b>Negroni</b> .....	10,00
Beefeater, Campari, Martini rosso	
<b>Aperol Sour</b> .....	10,00
Aperol, Zitrone, Zucker	
<b>Whiskey Sour</b> .....	10,00
Four Rouses Bourbon, Zitrone, Zucker	

### Gin Tonic

› Schweppes Dry Tonic Water	
› Zitrone / Gurke / Orange	
<b>Beefeater Dry Gin</b> London .....	8,50
<b>Xoriguer Menorca</b> .....	9,50
<b>Hendrick's Gin</b> Schottland .....	10,00
<b>Monkey 47</b> Schwarzwald .....	12,00
<b>Gin Sul</b> Hamburg .....	13,00

## Schnaps

<b>Obstbrände der Brennerei Tilkes, Nattenheimer Mühle</b>	
Obstler .....	4 cl ... 5,50
Birnenbrand .....	4 cl ... 6,50
Zwetschge .....	4 cl ... 8,50
<b>Linie Aquavit</b> .....	4 cl ... 5,50
<b>Wodka</b> .....	4 cl ... 6,00
<b>Grappa Alexander</b> .....	4 cl ... 5,00
<b>Eversbusch Doppelwachholder</b> .....	4 cl ... 5,00
<b>Dr. Dichev Streuobstler</b> .....	4 cl ... 8,50

<b>Lauterbacher Tropfen</b> .....	4 cl ... 4,80
<b>Becherovka Karlsbad</b> .....	4 cl ... 4,80
<b>Ramazzotti</b> .....	4 cl ... 5,00
<b>PILOT_Panda Krisenkräuter</b> .....	4 cl ... 6,50
<b>Jameson Irish Whiskey</b> .....	4 cl ... 6,50
<b>Talisker Storm</b> .....	4 cl ... 9,50
<b>Lagavulin</b> .....	4 cl ... 12,00

**Brotkorb mit Bennewitzer Fassbutter & Kräuteröl** ⓘ | ⓘ ... 3,50

**Kleine Schmankerl zum Brot**

Koriander-Sesam-Hummus	ⓘ	4,00
Babaganoush (Auberginen-Sesam-Streich)	ⓘ	4,00
Vigilante Sardinen in Olivenöl (Dose), Galicien		5,00
Olivenmix mit Medikräutern und Salzzitrone	ⓘ	6,00
Obazda mit Radi, Frühlach, Kräuter	ⓘ	8,50
Matjeshäckerle mit Gurke, Dill, Schalotten, Zitronenjoghurt		9,00
Gin-gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße		12,00
Roastbeeftranchen, Cumberlandsauce, Pflücksalat		12,00

# PILOT Speisen

12 – 22 Uhr · Snacks bis 23 Uhr

**Kesselchips La Abuela Tradicional** ⓘ ..... 6,00

**Snackfritten Classico** ⓘ ..... 7,50  
Tomatenketchup, Mayonnaise

**Snackfritten Tartufo** ⓘ ..... 9,50  
Trüffelmayonnaise, Grana Padano

## Vorspeisen, Salate, Suppen

**Birnensalat** ⓘ ..... 10,00

Rapunzel, geröstete Erdäpfel, Felsenbirne, Schalotten, geflammter Chèvre

mit gebackenen Maishähnchenfilets ..... 15,00

**Spinatsalat** ⓘ ..... 7,50 / 12,50

Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten, dragierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl

mit geröstetem Halloumi ..... 11,00 / 16,00

**Zupfsalat** ..... 11,00 / 17,50

Limonenhähnchen, Gurke, Kirschtomaten, Fenchel, Radi, Schafskäse, Wildkräuter

**Soljanka ENKOVA** ..... 7,50

feinsauer, fruchtig, fleischig, Rahm, Zitrone

**Tonis Bruschetta & Oliven** ⓘ ..... 8,00

Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, feines Öl

## Hauptspeisen

**Käseknoedel** ⓘ ..... 16,00

in Butter geröstet, Strauchtomaten, Schalotten, Salbei, Parmesan, Rucola

**ANNABELL** ⓘ ..... 14,50

gebackene Kräuterkartoffeln, Frühlachquark, Leinöl, Gurkensalat

mit Pfälzer Leberwurst ..... 18,50

mit Stralsunder Kräutermaß ..... 20,00

**Kichererbsen-Linsen-Curry** ⓘ ..... 18,50

Green Falafel, Kürbis, Rosenkohl, Pastinake, Süßkartoffel, Galgant, Kokos, Petersilien-Granatapfel-Salat, Knusper

>>> Bitte beachtet auch unsere Spezialitäten auf Seite 2

**PILOT\_Mare** ..... 16,50  
gebeizter Lachs, Kräutermaß, Pulpo, Anchovis, Knoblauchcrostino, Pflücksalat, Sauce Rouille

**Würzfleisch MITROPA** ..... 7,50  
Strohschweinnacken, Büchsenchampignons, Zitrone, Toast

**Vitello tonnato** ..... 12,00  
gesottene dünne Kalbsfleischtranchen, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola

**Melanzeni tonnato** ..... 12,00  
Geröstete Aubergine, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola

**Rindertartar Old School** ..... 16,50 / 23,00  
Sächsische Färse, Cornichons, Schalotten, Kapern, Senf, Eigelb, Anchovis, Olivenöl, Brot, Butter

**Pimientos de Padrón & grüne Bohnen** ⓘ ..... 8,50  
Olivenöl, Meersalz, Brot

## Desserts & Eisbecher

**PILOT Crème brûlée** ⓘ ..... 7,50

**Churros Karamell** ⓘ ..... 8,50  
gebacken, Staubzucker, Karamellknusper, Vanilleeis

**Pastel de Nata** ⓘ ..... 8,50  
zwei warme Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Fruchtsoße

**Armer Ritter** ⓘ ..... 12,00  
Vanillesoße, Zwetschgenröster, Vanilleeis

**Warmer Schokoladenkuchen** ⓘ ..... 12,00  
Zwetschgenröster, Pistazieneis

**Zitronensorbet** ⓘ ..... 6,00  
Himbeeren & Minze