



Pablos Klassiker aus 20 Jahren

Vom 12.3. – 31.3.2019

Getrübeltetes Süßkartoffelsüppchen
5,40

Penne mit gebratener Putenbrust in Honig-Pommery-Senf-Sauce
& frischem Parmesan
12,60

Spaghetti a la Pablo
(Riesengarnelen, Rucola, Peperoncini, Knoblauch)
14,30

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse
10,30

Hähnchenbrustfilet mit gebratenen Mandeln in leichter Amaretto-Sauce
15,60

Schweinefilet gefüllt mit getrockneten Tomaten & Schafskäse
17,20

Lammkoteletts vom Grill mit Patatas fritas & Salat
18,90

Fischspieß vom Grill (Kabeljau, Lachs, Calamar, Garnele & Paprika)
mit Patatas fritas & Salat
17,50

Lachsfilet auf einem Gemüsebett
16,80

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch
Tagespreis

Crema Catalana
4,40

Mandel-Vanille-Creme mit marinierten Waldfrüchten
6,20

Eis von "Plückthun"
Kugel 1,60

WEINEMPFEHLUNG

„Azabache Reserva 2012“

La Rioja, Spanien

*Viñedos de Aldeanueva ist eine der ältesten Genossenschaften
in der La Rioja, deren Produkte von Anfang an
auf unserer Weinkarte zu finden waren.*

*Dieser exklusive Wein wurde uns von unserem langjährigen Partner
„Bodegas Rioja“ als besondere Offerte zu unserem Jubiläum angeboten.
Wir freuen uns Ihnen diesen hochwertigen Wein präsentieren zu dürfen.*

0,2l 6,80

0,5l 17,00

0,75l 25,00