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

vom 24.6. – 19.7.2020

Vorspeisen/Salat

Gazpacho mit Gemüsewürfel & Knoblauchcroutons
5,80

Kleiner gemischter Salat
4,70

Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck
8,70

Salate und Gemüse der Saison mit:
gebratenen Lachsstreifen 10,50
gebratener Putenbrust 9,60

Pasta

Schwarze Tagliatelle mit grünem Spargel, frischen Erdbeeren,
grünem Pfeffer in Honig-Limetten-Sauce
12,90

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen, Schweinefiletstreifen
& frischem Parmesan
16,20 (Vegetarisch 13,70)

Spaghetti a la Pablo mit:
Rucola, Peperoncini, Knoblauch & frischem Parmesan
9,90
plus Gambas (ohne Parmesan)
14,00

„Pasta al Salmone“
Penne mit gebratenen Lachsfiletstreifen in fruchtiger Tomatensauce
mit frischen Basilikum
12,50

jrablo

Hauptspeisen

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Gambas in Safran-Sauce
18,00

Doradenfilet vom Grill auf Pfifferling-Kartoffeln mit Thymian-Jus
20,60

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit Knoblauch & frischen Kräutern
24,00

Schweinemedaillons mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
19,90

Hähnchenbrustfilet mit karamellisiertem Obst in Likör 43 Sud
15,90

Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)
20,90

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
24,90

Dessert

Crema Catalana
4,40

Erdbeer-Tiramisu
6,10

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 1,70

Weinempfehlung

„Blanc Pescador“
Pablos Lieblingssommerwein
Frisch & moussierend
0,2l 4,50
0,5l 11,00
0,75l 15,00