



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

Vom 21.7. – 8.8.2020

Vorspeisen/Salat

Gefüllte Fleischtomate
mit Spinat & Mozzarella
6,70

Kleiner gemischter Salat
4,70

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

Salate und Gemüse der Saison mit:
Gebratenen Pfifferlingen & Speck 10,80
gebratenen Lachsstreifen 10,50
gebratener Putenbrust 9,60

Pasta

Conchiglie mit Lammragout & gelben Linsen in Safran-Sud
15,30

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen, Schweinefiletstreifen
& frischem Parmesan
15,70 (Vegetarisch 13,20)

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

Zitronenrisotto mit Gambas,
gerösteten Pistazien & Zitronengras
13,60

pabelo



Hauptspeisen

Sardinas a la plancha
Sardinen vom Grill mit Patatas fritas & Salat
12,50

Lachsfilet in Cocos-Curry-Sauce mit Zitronengras, dazu Jasmin-Gemüsereis
18,00

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

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
19,10

Lammkoteletts vom Grill auf Auberginen & Feigen mit
Marsala-Jus & Patatas fritas
20,80

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

Mango-Maracuja-Süppchen mit Cocos-Praline
6,80

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

Weinempfehlung

„Blanc Pescador“
Pablos Lieblingsommerwein
Frisch & moussierend

0,2l 4,50
0,5l 11,00
0,75l 15,00