



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

Vom 14.10. - 22.11.2020

Vorspeisen/Salat

Lammeintopf
mit Kichererbsen, Kartoffeln & Porree
8,20

Kleiner gemischter Salat
4,70

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

Salate und Gemüse der Saison mit
gebratener Putenbrust
9,60

Pasta/Risotto

Tagliolini mit Muscheln & Schwertfisch
in fruchtiger Tomatensauce
14,90

Orecchiette a la Norma
mit Walnüssen, Aubergine & Ricotta
11,20

Penne mit gebratenen Kürbis, Pancetta & Schafskäse
12,30 (vegetarisch 10,90)

Frische Muscheln

(wahlweise in Cocos-Curry, Safran-, Tomaten-,
Weißwein- oder Pfeffersud)
13,90

pabelo



Hauptspeisen

Lammfilet auf Oliven-Safran-Couscous mit Kräutersud
19,80

Hähnchenbrustfilet a la manzana
mit karamellisierten Apfelscheiben & Apfel-Calvados-Sauce
16,30

Rumpsteak 20,90 -oder- Schweinefilet 16,90

wahlweise mit:

Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

Schwertfischsteak vom Grill auf einem Bett
von Muscheln, Kartoffeln & frischen Kräutern mit Safran-Sud
18,70

Wolfsbarschfilet auf Kürbis-Kartoffel-Pancetta-Ragout
17,90

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch
Tagespreis

Dessert

Crema Catalana

4,40

Honig-Walnuss-Creme mit Vanille-Karamell

6,70

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 1,70

Weinempfehlung

„Quid Primitivo“

Apulien – Italien 2019

Der Primitivo hat eine intensive rote Farbe
mit Düften von Pflaume, Brombeeren oder reifer Kirschen,
voller Körper und angenehme Tannine

0,2l 6,50

0,5l 16,00

0,75l 24,00