



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

Vorspeisen/Salat

Süßkartoffel-Süppchen mit
gebratenem Pancetta

5,90

(vegetarisch 5,30)

Kleiner gemischter Salat

4,70

Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck

8,70

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Lachsstreifen 10,50

gebratener Putenbrust 9,60

Pasta/Risotto

Hausgemachte Maronen-Fusilli mit
Steinpilzen & frischem Parmesan

14,80

Pappardelle mit

Pablos Wildschweinragout & frischem Parmesan

17,60

Schwarzes Risotto mit
Gambas & grünem Spargel

16,40



Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet auf schwarzem Risotto

19,80

Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-Balsamico-Sauce

18,70

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
Maronen, Pancetta & Schalotten

26,00

Perlhuhnbrust mit einer Apfel-Walnuss-Marzipan-Füllung

19,60

Filet vom Iberico mit karamellisierten Maronen in Rotwein-Sauce

23,70

Wildschweinfilet in einer weihnachtlichen Lebkuchen-Sauce

22,10

Rumpsteak wahlweise mit:

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

21,90

Dessert

Crema Catalana

4,60

Lebkuchen-Tiramisu

7,20

Feigen gefüllt mit Mandeln & Schokolade, Rotweinjus & Vanilleeis

8,20

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 1,80

Weinempfehlung

„Quid Primitivo 2020“

Apulien – Salento, Italien

Der Quid Primitivo hat eine intensive rote Farbe,
mit Düften von Pflaumen, Brombeeren & Kirschen.

0,2l 7,00

0,5l 17,00

0,75l 24,00