



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

Vom 10.1. – 6.2.2022

Vorspeisen

*Pablos Wintereintopf
(mit Kichererbsen, Kartoffeln, Lamm & Lorbeer)*

8,60

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

*Getrübete Tagliolini
mit Steinpilzen & frischem Parmesan*

13,90

*Conchiglie mit Lammragout, gelben Linsen & Porree
in Safran-Sud mit frischem Parmesan*

14,90

*Orecchiette mit Schwertfisch & rosa Beeren
in Orangen-Chili-Sauce*

14,20

pabelo



Hauptspeisen

Lammkoteletts mit jungen Knoblauch & frischen Kräutern
18,40

Schweinefilet mit Schokoladen-Chili-Sauce
17,90

Rinderfilet auf getrüffeltem Tagliolini mit Rotwein-Jus
32,70

Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)
21,90

Schwertfischsteak vom Grill mit Riesenkapern & grünem Pfeffer
18,40

Zanderfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen & jungen Knoblauch
21,70

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
frischen Kräutern & Knoblauch
26,00

Dessert

Crema Catalana
4,60

Pistazien-Creme Catalana
6,40

Schokoladen-Panna-Cotta mit Kaffeecreme
7,10

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 1,80

Weinempfehlung

„Ostatu Tinto“

La Rioja – Spanien 2020

Tempranillo, Graciano, Mazuelo & Viura

Ein Rotwein mit kirschroter Farbe & Aromen

Von reifen roten & schwarzen Früchten

Am Gaumen weich & samtig

0,2l 7,00

0,5l 17,00

0,75l 24,00