



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

*Feldsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren,
gerösteten Pinienkernen & Honigmelonen-Vinaigrette*
13,70

Kleiner gemischter Salat
5,30

*Pablos Lieblingssalat
mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck*
9,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

*gebratenen Gambas 13,80
gebratener Hähnchenbrust 10,90*

Pasta

*Penne mit grünem und weißem Spargel
in Bärlauchpesto & frischem Parmesan*
13,90

*Penne mit Spinat & gerösteten Pinienkernen
in Gorgonzola-Sauce*
12,10

*Fusilli mit gebratenen Kalbsstreifen & Kräuterseitlingen
& frischem Parmesan*
17,80

*Spaghetti aglio e olio con Gamberoni, Rucola e peperoncini
(Spaghetti mit Knoblauch, Black Tiger Garnelen, Rucola & Peperoni)*
18,90

pablo



Hauptspeisen

Iberico Filet vom Grill auf gebratenen Kräuterseitlingen
23,80

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei & Serrano Schinken
27,60

Hähnchenbrustfilet mit karamellisiertem Obst in Grand Marnier-Sauce
20,50

*Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*
25,90

St. Petersfisch mit Oliven-Oregano-Kruste
23,80

*Wolfsbarschfilet
auf falsche Paella mit Safran-Schaum*
23,00

*Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill
gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch*
29,00

Dessert

Crema Catalana
5,10

Weißes Schokoladensüppchen mit frischen Erdbeeren
7,30

Panna-Cotta mit Erdbeerpüree
7,10

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,00

Weinempfehlung

„Logos rosado“

Navarra, Spanien

100% Garnacha

charaktervoller Rosado mit leichtem Barrique-Ausbau

0,2l 6,00

0,5l 15,00

0,75l 21,00

