



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

Gazpacho
mit Gemüsewürfel & Knoblauchcroutons
6,30

Kleiner gemischter Salat
5,30

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

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Pfifferlingen & Speck 12,20 (vegetarisch 11,80)
gebratener Hähnchenbrust 10,90
gebratenen Lachsstreifen 11,70
gebratenen Gambas 13,80

Pasta

Tagliolini mit frischen Pfifferlingen,
Schweinefiletstreifen & frischem Parmesan
17,20 (Vegetarisch 14,70)

„Pasta al Salmone“
Penne mit gebratenen Lachsfiletstreifen
in fruchtiger Tomatensauce
mit frischem Basilikum
14,50

Spaghetti aglio e olio con peperoncini
& frischem Parmesan
10,60

pabelo



Hauptspeisen

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
23,90

Lammkoteletts vom Grill mit Patatas fritas & kleinem Salat
20,90

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

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln
27,90

Lachsfilet mit „Caipirinha-Sauce“
(Limetten, brauner Zucker & Cachaca)
20,50

Wolfsbarschfilet vom Grill
auf Pfifferling-Kartoffeln mit Thymian-Jus
24,60

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

Dessert

Crema Catalana
5,10

Limetten-Joghurt-Creme mit Pistazien-Minz-Püree
7,10

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

Weinempfehlung

„Blanc Pescador“

Katalonien – Spanien

Macabeo, Parellada & Xarel.lo

Pablos Lieblings-Sommerwein

frisch, moussierend, Klassiker zu Fisch und Meeresfrüchten

0,2l 5,50

0,5l 13,50

0,75l 20,00