



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

## Vorspeisen/Salat

Kürbissüppchen  
mit Gambas-Spieß

7,90

vegetarisch 6,30

Kleiner gemischter Salat

5,30

Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck

9,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 10,90

gebratenen Lachsstreifen 11,70

gebratenen Gambas 13,80

## Pasta/Risotto

Tagliolini de marisco

(Muscheln & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)

15,30

Penne mit gebratenem Pancetta, Kürbis & Schafskäse

13,20 (vegetarisch 11,80)

Kürbis-Risotto mit frittierten Möhren- & Porreestreifen

12,30

## Frische Muscheln

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

15,50

*pabelo*



### Hauptspeisen

*Kaninchenfilet in Safran-Sud mit frischen Kräutern*  
26,00

*Hähnchenbrustfilet in Apfel-Calvados-Sauce*  
21,30

*Schweinefilet in Rotwein-Pflaumen-Sauce*  
22,60

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

*Schwertfischsteak vom Grill auf einem Bett  
von Muscheln, Kartoffeln & frischen Kräutern mit Safran-Sud*  
23,70

*Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen*  
21,90

*Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch*  
Tagespreis

### Dessert

*Crema Catalana*  
5,30

*Honig-Walnuss-Creme mit Vanille-Karamell*  
7,40

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

### Weinempfehlung

*„Logos Rosado“  
Navarra – Spanien  
100 % Garnacha  
Charaktervoller Rose mit leichtem Barrique-Ausbau*

0,2l	6,50
0,5l	15,00
0,75l	21,00

