



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

