



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

9.1.-4.2.2023

## Vorspeisen/Salat

Lamm-Curry-Eintopf mit  
Porree, Kartoffeln & Kichererbsen  
8,90

Kleiner gemischter Salat  
5,30

Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck  
10,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 11,90  
gebratenen Gambas 14,20

## Pasta

Winterrisotto mit Radicchio, Gorgonzola,  
Birne & gerösteten Walnüssen  
13,50

Lumaconi mit Lammragout,  
gelben Linsen & Blattspinat in Safran-Sud  
18,60

Schwarze Tagliatelle mit Gambas, Sepia  
& grünem Spargel in Curry-Sauce  
19,10

*pablos*



### Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in leichter Amaretto-Sauce  
20,50

Scaloppine vom Kalb mit Büffelmozzarella, Tomate & Basilikumpesto  
24,20

Iberico Filet mit Mandelkruste & Brombeer-Rotwein-Sauce  
27,90

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

Zanderfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen  
26,30

Lachsfilet vom Grill in Orangen-Gran-Marnier-Sauce  
21,60

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

### Dessert

Crema Catalana  
5,30

Cocos-Crema- Catalana  
6,30

Turrón-Schokoladen-Creme  
8,20

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

### Weinempfehlung

„Razòn“

Rioja – Spanien

70% Tempranillo, 30% Garnacha

6 Monate Fasslagerung

0,2l 6,80

0,5l 17,00

0,75l 25,00