



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

Vorspeisen/Salat

Süßkartoffel-Süppchen
mit gebratenem Pancetta

7,80

(vegetarisch 6,50)

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

Pasta a la Norma

Orrechiette mit Aubergine, Tomaten, frischem Basilikum & Ricotta

12,90

Mezze Maniche Mare

Pasta mit Muscheln in fruchtiger Tomatensauce
mit frischem Basilikum

18,60

Spaghetti mit getrockneten Tomaten, gebratenem Rucola,
Serrano Schinken & frischem Parmesan

13,80 (Vegan 10,20)

pablo



Hauptspeisen

Involtini vom Schwein gefüllt mit Artischocken,
Ziegenkäse & getrockneten Tomaten
22,30

Kaninchenfilet mit Lorbeer, Oliven, frischen Kräutern & Knoblauch
26,40

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

Gefüllte Calamari mit Tomaten & frischen Kräutern
in Tomatensud
21,30

Skreifilet mit Orangen-Fenchel-Gemüse
28,70

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

Dessert

Crema Catalana
5,30

Baileys-Schokoladen-Creme
7,20

Mandarinen-Trifle
7,60

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,20

Weinempfehlung

„Chateau Penin excess“
Bordeaux -Frankreich

Harmonischer Rotwein aus der Merlottraube
Weich & rund mit Aromen von dunklen Beeren
0,2l 6,80
0,5l 17,00
0,75l 25,00