



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

Vorspeisen/Salat

*Maronensüppchen
mit gebratenem Pancetta*

6,80

vegetarisch 6,30

Kleiner gemischter Salat

5,30

*Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck*

11,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 12,90

gebratenen Gambas 14,80

Pasta

*Tagliolini de marisco
(Muscheln & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)*

17,30

*Hausgemachte Maronen-Fusilli
mit Steinpilzen & frischem Parmesan*

14,80

*Pappardelle mit hausgemachtem Wildschweinragout
& frischem Parmesan*

18,60

pabelo



Hauptspeisen

Conejo a la manzana

(Kaninchenkeule aus dem Ofen mit Äpfeln & Kartoffeln)

22,20

Schweinefilet in Rotwein-Pflaumen-Sauce

22,60

Rumpsteak mit karamellisierten Maronen

25,90

Rumpsteak wahlweise mit:

Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-

Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

25,90

Doradenfilet auf dicken Bohnen mit Pancetta & Kartoffeln

23,90

Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Orangen-Jus

26,20

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch

Tagespreis

Dessert

Crema Catalana

5,40

Feigen-Panna-Cotta auf Marsala-Jus

8,90

Schokoladen-Maronen-Creme

7,80

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 2,40

Weinempfehlung

„Santa Barbara“

Valencia – Spanien 2019

Monastrell & Cabernet Sauvignon

Tiefrot mit den Aromen von Obst, Vanille & Kokos

0,2l 6,50

0,5l 16,00

0,75l 23,00