



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

### Vorspeisen/Salat

*Kürbissüppchen mit Gambas-Spieß*

*8,60 (vegetarisch 6,50)*

*Lammeintopf*

*mit Kartoffeln, Porree, Knoblauch & Lorbeer*

*9,80*

*Kleiner gemischter Salat*

*6,70*

*Pablos Lieblingsalat*

*mit Apfel, Sesam, Mandeln*

*& gebratenem Speck*

*12,90*

*Salate und Gemüse der Saison mit:  
gebratener Hähnchenbrust 13,90*

*oder*

*gebratenen Gambas 16,60*

### Pasta/Risotto

*Schwarzes Risotto*

*mit grünem Spargel, Lachs & Gambas*

*18,90*

*Hausgemachte Maronen-Fusilli*

*mit Steinpilzen & Parmesan*

*17,10*

*Pappardelle mit hausgemachten Wildschweinragout  
& frischem Parmesan*

*19,60*

*pabelo*



### Hauptspeisen

*Hähnchenbrustfilet mit karamellisierten Apfelscheiben  
in Apfel-Calvados-Sauce*

23,80

*Iberico Filet mit karamellisierten Maronen in Rotwein-Sauce*

29,60

*Rumpsteak wahlweise mit:*

*Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-  
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*

29,90

*Doradenfilet auf Kürbis mit Pancetta & Kartoffeln*

26,80

*Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Orangen-Jus*

27,60

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

32,00

### Dessert

*Crema Catalana*

5,80

*Schokoladen-Maronen-Creme*

7,80

*Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)*

*Kugel 2,50*

### Weinempfehlung

*„Espinal“*

*D.O.Yecla – Spanien 2020*

*100 % Monastrell*

*Rotwein mit einer kirschroten Farbe und Aromen von roten Früchten.*

*Im Mund weich und ausgewogen.*

*0,2l 6,50*

*0,5l 16,00*

*0,75l 22,00*