



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

Vorspeisen/Salat

Pablos Wintereintopf
(mit Kichererbsen, Kartoffeln, Lamm & Lorbeer)
9,50

Kleiner gemischter Salat
6,50

Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck
13,00

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 15,00
gebratenen Gambas 17,00

Pasta

Winterrisotto mit Radicchio, Gorgonzola,
Birne & gerösteten Walnüssen
16,00

Conchiglie mit Lammragout,
gelben Linsen & Blattspinat in Safran-Sud
19,00

Gemelli mit Lachs und Garnelen in Pernod-Sauce
19,00

pablos



Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in leichter Amaretto-Sauce

25,00

Scaloppine vom Kalb mit Büffelmozzarella, Tomate & Basilikumpesto

28,00

Rumpsteak wahlweise mit:

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

Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

30,00

Zanderfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen

29,00

Lachsfilet vom Grill in Orangen-Gran-Marnier-Sauce

27,00

Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit

Knoblauch und frischen Kräutern

32,00

Dessert

Crema Catalana

6,00

Cocos-Crema- Catalana

6,50

Turrón-Schokoladen-Creme

9,00

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 2,50

Weinempfehlung

„Razòn“

Rioja – Spanien

70% Tempranillo, 30% Garnacha

6 Monate Fasslagerung

0,2l 7,00

0,5l 17,50

0,75l 25,00