



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

Vorspeisen/Salat

*Pablos pikanter Rindereintopf
(mit Rindfleisch, Chorizo, Kartoffeln, Möhren & Lorbeer)*
10,50

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

*Spaghetti aglio e olio con peperoncini e gamberoni
(Spaghetti in Knoblauchöl mit Chili & Gambas)*
18,50

*Pasta a la Norma
mit Aubergine, Tomaten, frischem Basilikum, Walnüssen & Ricotta*
15,50

*Penne mit gebratener Hähnchenbrust in Honig-Pommery-Senfsauce
mit frischem Parmesan*
16,50

pablos



Hauptspeisen

*Schweinefilet mediterrane Art
gefüllt mit Schafskäse & getrockneten Tomaten*
27,00

Lammfilet mit jungem Knoblauch & frischen Kräutern
32,00

*Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)*
30,00

Schwertfischsteak auf Tomaten-Confit, Pinienkernen, Rosinen & Brandy
27,00

Skreifilet aus dem Ofen mit Olivenkruste
29,00

*Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit
Knoblauch und frischen Kräutern*
32,00

Dessert

Crema Catalana
5,80

*Kaffee-Panna-Cotta
auf Schokoladenspiegel mit Amarettini-Crunch*
8,50

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)
Kugel 2,50

Weinempfehlung

*„Carlos Serres Crianza“
La Rioja – Spanien 2021*

*Cuvée aus den Rebsorten Tempranillo, Garnacha & Graciano
Klares Kirschrot, mit Aromen von Vanille, reifen Früchten & Kaffee*
0,2l 8,00
0,5l 18,00
0,75l 27,00