



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

Vorspeisen/Salat

*Kürbissüppchen mit Gambas-Spieß
9,00 (vegetarisch 6,50)*

*Lammeintopf
mit Kartoffeln, Porree, Knoblauch & Lorbeer
11,00*

*Kleiner gemischter Salat
6,50*

*Pablos Lieblingssalat
mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck
13,00*

Salate und Gemüse der Saison mit:

*gebratenen Gambas 17,00
gebratener Hähnchenbrust 15,00*

Pasta/Risotto

*Schwarzes Risotto mit grünem Spargel, Lachs & Gambas
20,00*

*Hausgemachte Maronen-Fusilli mit Steinpilzen & Parmesan
18,00*

*Pappardelle mit hausgemachten Wildschweinragout & frischem Parmesan
21,00*

Frische Muscheln

*(wahlweise in Cocos-Curry, Safran-, Tomaten-,
Weißwein- oder Pfeffersud)
19,00*

pabelo



Hauptspeisen

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

25,00

Iberico Filet mit karamellisierten Maronen in Rotwein-Sauce

29,00

Rumpsteak wahlweise mit:

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

Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

30,00

Wolfsbarschfilet auf Kürbis mit Pancetta & Kartoffeln

27,00

Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Orangen-Jus

29,00

Frischer Fisch vom Grill gefüllt mit frischen Kräutern & Knoblauch

32,00

Dessert

Crema Catalana

6,50

Schokoladen-Maronen-Creme

8,50

Eis von "Plückthun" (verschiedene Sorten)

Kugel 2,50

Weinempfehlung

„Logos II Crianza“

Navarra – Spanien 2019

Cuvée aus Garnacha, Tempranillo & Cabernet Sauvignon

Feine Holznote mit Aromen dunkler Früchte

0,2l 8,50

0,5l 20,00

0,75l 30,00