

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

Vorspeisen/Salat

Pablos Wintereintopf
(mit Rind, Chorizo, Kartoffeln, Möhren & Lorbeer)
9,50

Kleiner gemischter Salat
6,50

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

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 15,00
gebratenen Gambas 17,00

Pasta/Risotto

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

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

*Penne mit Thunfisch,
Kapern & schwarzen Oliven in würziger Tomatensauce*
19,00

pablos



Hauptspeisen

Hirsch-Ossobucco in Portwein-Sud mit Ofengemüse
23,00

Scaloppine vom Schwein mit grüner Pfeffer-Sauce
18,00

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

Calamari gefüllt mit Tomaten, Basilikum & Pinienkernen
in Tomatensud mit rotem Reis
21,00

Schwertfischsteak vom Grill mit Knoblauch, Kräutern & Riesenkapern
27,00

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

Dessert

Crema Catalana
6,00

Turrón-Schokoladen-Creme
7,00

Feigen gefüllt mit
Mandeln & Schokolade, Rotweinjus & Vanilleeis
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