

# tablolo

tablo - türkisch genießen

## Menue

### Soğuk meze:

Pikantes Gemüsesalat, Kichererbsenpüree mit gestoßenem Sesam,  
Joghurt mit Spinat, mit Gemüse und Pinienkernen gefüllte Auberginen,  
Pürierte Hähnchenbrust mit Walnuss ,Wirsing gefüllt mit Reis und Kräuter  
**Kavaklıdere Çankaya-Emir/Narince, Türkei, weiß**

### Deniz tarağı ve karides

Jacobsmuschel und Scampi auf Belugalinsen  
**Kavaklıdere Egeo, Sauvignon Blanc, Türkei, weiß**

### Kuzu sirtı

Irisches Lammrückenfilet mit Auberginensalat, dazu Kartoffelpüree  
**Sevilen Plato, Syrah /Öküzgözü, Türkei, rot**

oder

### Levrek balığı

Wildfang Loup de Mer auf Gemüse mit Silberzwiebel und Oliven, dazu Basilikumpaste  
**Sevilen Plato, Chardonnay, Türkei, weiß**

### Dondurmali künefe

Feine Kadayıfnudeln mit Käse und Pistazien in Zuckersirup, dazu Vanille-Eis  
**Sevilen Late Harvest, Muscat, Türkei**

65,00 Euro inklusive der begleitenden Weine

Restaurant tablo GmbH  
Huysenallee 5  
45128 Essen  
Tel: 0201 811 95 85  
info@tablo-restaurant.de  
www.tablo-restaurant .de

### Öffnungszeiten

Küche täglich geöffnet:

Mo – Do 11.00 Uhr bis 23.30 Uhr

Fr 11.00 Uhr- 24.00 Uhr und Sa 12.00 Uhr bis 24.00 Uhr

So 12.00 Uhr- 23.00 Uhr

Freuen Sie sich auf eine schöne Zeit in angenehmer Atmosphäre im tablo. Den besonderen Charme und die freundliche und lockere Atmosphäre verdankt unser Restaurant vor allem unserem aufmerksamen und kompetenten Team: Von den ambitionierten Köchen bis zu unseren zuvorkommenden Servicemitarbeitern, die stets höflich und unaufdringlich für unsere Gäste da sind - immer mit einem Lächeln.

In Zusammenarbeit mit dem Architekten Dipl.- Ing. Heinrich Böll und seinem Team wurde das tablo 2016 umfangreich renoviert. Dank eines innovativen Konzeptes sind unsere Räume jetzt akustisch gedämmt. So können Sie sich nun auch in größerer Runde gut unterhalten.

Sie suchen einen besonderen Caterer für eine Feier? Wir versorgen jede Gesellschaft mit den köstlichsten Speisen, sei es deftig, exotisch, traditionell oder edel.

Unsere Weinkarte ist eine übersichtliche und geschmacklich ausgewogene Entdeckungstour durch interessante Weinanbaugebiete.

Tischreservierung erforderlich unter „ESSEN GENIESSEN Restaurant-Karusell – Die Frühjahrsmenüs 2019“