

# „Fisch auf den Tisch“

— mit Eric Babiloni —

vom 02. – 08. Februar 2026

## Tapas

Pan rustico, Ajoli und Olivenmousse p.P.	2,-
Rillettes vom Lachs	5,-
Piementos de Padron	5,-
Boquerones, eingelegt in Essig und Öl	6,-
Gambas al ajillo	7,-
Pulpo galega	12,-
Ostras „Daniel Sorlut“ 6 Stück	21,-

## Zwischengerichte

Sea Tiger Garnele gegrillt je Stück	9,-
gratinierte Jakobsmuscheln 3 Stück	9,-
Thunfisch Tartar mit Avocado und Mango	17,-
Miesmuscheln in Weißweinsauce	14,- / 24,-
Plato mixto „al Babiloni“ für zwei Personen	28,-

## Hauptgänge

Pasta „vongole al Babiloni“	18,-
Bouillabaisse mit Fisch Einlage, Rouille	18,- / 22,-
Calamar vom Grill mit Salat	18,-
Pulpo vom Grill „Chiringito style“	24,-
Thunfischsteak mit Kartoffel und Salat	26,-
Halber Hummer mit Tagliatelle	26,-
„Surf and Turf“	36,-



**Reservierung erwünscht online, telefonisch oder per Email.**

**Neben der Fischkarte gibt es auch unsere schwäbischen Klassiker.**

0751 -3667-0 [mail@hotelobertor.de](mailto:mail@hotelobertor.de)

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und in Euro.