

# SPEISEN

## Suppen und Vorspeisen

- |                                                                                                                                                                           |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>1. Ital. Tomatensuppe</b><br>mit gebratenen Shrimps und feinen Kräutern abgerundet                                                                                     | 3,90           |
| <b>2. Santa Fee</b><br>feuriges Tex-Mex-Süppchen mit Chili und frischem Paprika                                                                                           | 4,60           |
| <b>3. Hausgemachte Aioli</b> mit unseren Knöllchen                                                                                                                        | 2,70           |
| <b>4. Tzaziki</b> mit Knöllchen                                                                                                                                           | 2,70           |
| <b>5. Salat von frischen Tomaten und leckerem Mozzarella</b><br>verfeinert mit Balsamicodressing und Olivenöl                                                             | 6,50           |
| <b>6. Tapas</b><br>Variation von kleinen mediterranen Köstlichkeiten <sup>1</sup><br>Lassen Sie sich überraschen                                                          | 6,90           |
| <b>7. Barcelona Sampler - die mediterrane Vorspeisenplatte ab 2 Personen</b><br>Variationen von ital. und span. Vorspeisen <sup>1,2</sup> ,<br>dazu unsere Aioli und Brot | pro Pers. 7,80 |

## Salate

- |                                                                                                                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>8. Bunter gemischter Salat</b>                                                                                                                                                        | 4,40 |
| <b>9. Korsischer Bauernsalat</b><br>frische Salate, feiner Hirtenkäse <sup>5</sup> , Oliven und Peperonis<br>als Dip servieren wir pikantes Tzaziki                                      | 8,90 |
| <b>10. Der alte Mann und das Meer</b><br>leckere Salate der Saison, milder Thunfisch und mariniertes Sea-Food                                                                            | 9,20 |
| <b>11. Herr der Ringe - Die Gefährten - Für mutige Hobbits</b><br>knackige Salate in unserem Hausdressing, mit gebackenen<br>Tintenfischringen, leckeren Dips und hausgemachten Brötchen | 9,80 |
| <b>12. Feinschmeckerteller</b><br>Salate der Saison mit Spezialitäten von Land und Meer <sup>1</sup> ,<br>frischem Obst und Brot                                                         | 9,90 |
| <b>13. Speedy Gonzales</b><br>leckerer Salat mit gebratener Geflügelbrust<br>und mexikanischer Avokadocreame                                                                             | 9,50 |

## Exotic-World

- 14. Hong-Kong-Fui - Asia meets Fabula**  
leckere Nudelpfanne mit gegrillter Hähnchenbrust,  
knackigem Wok-Gemüse und feinen Gewürzen, serviert  
mit einem Salatbukett und Hong-Kong-Dip 12,40
- 15. Louisiana Pan - Ein Krokodil zum Knutschen**  
zarte Hähnchenbrust, Steak vom Schweinerücken und edles  
Krokodilmedaillon in der heißen Gußpfanne serviert,  
dazu reichen wir New-Orleans Pfannengemüse, Wedges und Dips 16,50
- 16. Sydney Fajita**  
gegrillte Straußenfiletstreifen mit frischem Paprika  
und roten Zwiebeln in der Gußpfanne serviert,  
dazu warme Tortillas, Guacamole, Sauerrahm,  
Salsa<sup>4</sup> sowie frische Salate der Saison 16,00

## FABULA Klassiker

- 17. Ungarische Kartoffelpfanne**  
deftige Kartoffelpfanne mit Salami, Paprika, Peperonis,  
Hackfleisch und Gouda gratiniert – **Achtung Scharf** – 9,90
- 18. Knusprige Kartoffel-Gemüsepuffer**  
umlegt mit **Salaten** der Saison und **Tzaziki** 8,60  
mit feinem **Räucherlachs** und **Sauerrahm** 9,60  
mit edlem **Serranoschinken**<sup>1</sup> und **Aioli** 9,90
- 19. Pilzpfanne Jugendstil**  
geschmorte frische Champignons in Knoblauchrahm  
mit frischen Zwiebeln und feinen Kräutern, dazu servieren wir  
Salate der Saison und unsere Knöllchen 9,70

## Mediterrane und Kreativ

- 20. Bodega Espanol**  
klassische Paella mit Hähnchen, frischem Fisch und Sea-Food  
in der Gußpfanne serviert, dazu Aioli und frischer Salat 12,50
- 21. Mafia Spezial - das Lieblingsessen an einem fleischlosen Tag des Paten**  
mediterrane und gut: gebratene Zucchini mit geschmolzenen Tomaten,  
Basilikum, frischem Knoblauch und Hirtenkäse<sup>5</sup> 9,40
- 22. Der Pate kehrt zurück**  
Duett von feinen Bandnudeln mit gegrillten Rindfleischstreifen  
und Zucchiniwürfeln in Chianti-Sauce, dazu Salate der Saison 12,50

## Viva la Mexico

- 23. Nachos - knusprige mex. Tortilla-Chips serviert mit:**
- Für eine Handvoll Dollar** - Nachos, Salsa<sup>4</sup>, spicy and good 4,10
  - Sartana** - Guacamole mex. Avokadocreame 4,20
  - Django** - in the Mix: Salsa<sup>4</sup>, Sour-Cream, Guacamole 4,70
- 24. Enchiladas - zwei Weizentortillas mit Salsa<sup>4</sup> und Käse,**
- gefüllt mit pikantem **Chili con Carne** 10,30
  - gefüllt mit mex. **Pfannengemüse** 10,30
  - gefüllt mit gegrillten **Hähnchenstreifen** 11,00
  - gefüllt mit edlem **Straußenfilet** 12,00
  - serviert mit frischem Salat-Bukett
- 25. Vera Cruz**
- Duett von knusprigen Buffalo-Chicken-Wings und unseren Spare-Rips, leckere Wedges und trendige Dips 14,70
- 26. Bonanzapfanne**
- Schweinefiletstreifen in einer feurigen-texanischen Sauce mit Bohnen, Mais und Paprika, dazu Wedges und Salat 15,00
- 27. Burrito de Cas**
- Weizentortilla gefüllt mit Spinat, Zwiebeln und Hirtenkäse<sup>5</sup>, serviert mit Guacamole und Salsa<sup>4</sup> 10,50
- 28. Zwei glorreiche Halunken - der mex. Sampler - ab 2 Personen**
- von allem etwas... leckere Enchiladas mit gegrillten Hähnchenstreifen und Tex-Mex-Gemüse gefüllt, Mini-Burritos mit Blattspinat und Hirtenkäse<sup>5</sup>, pikante Chicken-Wings, Wedges, frische Salate und leckere Dips
- |            |       |
|------------|-------|
| pro Pers.  | 14,50 |
| ab 4 Pers. | 14,00 |
- 29. Desperado - Original Texas Spare-Rips**
- Hot and Spicy - mit feiner Buffalo-Marinade, serviert mit Wedges, Dips und frischen Salaten der Saison 13,50
- 30. Enchilada Acapulco**
- leckere Weizentortilla mit zweierlei Füllung: gegrilltem Hähnchenbrustfilet und mex. Pfannengemüse, dazu Salsa<sup>4</sup> und Guacamole 11,00
- 31. Turkey Fajita**
- gegrillte Geflügelstreifen, mit roten Zwiebeln und Paprika in der heißen Gußpfanne serviert, dazu kleine Tortillas, Dips, Käse und Salat 15,00
- 32. Amigo Gonzales**
- saftiges Rumpsteak in einer feurigen Tex-Mex-Sauce, mit Paprika, Bohnen und Mais, dazu Wedges, Sauerrahm und Salat 16,50

- 33. Spiel mir das Lied vom... the real tex-mex-kitchen**  
*gegrillte Schweinerückensteaks in pikanter Louisiana-Sauce,  
Mini-Burritos mit Blattspinat und Hirtenkäse<sup>5</sup> gefüllt,  
Wedges und Dips* 15,80

## Fleisch und Fisch

- 34. Gegrillter Lachs**  
*auf einer Weißwein-Dill-Sauce,  
mit leckerem Scampireis und Salaten der Saison* 14,80
- 35. Medaillons vom Schweinefilet**  
*in einer feinen Gorgonzolasauce,  
dazu servieren wir Bandnudeln und einen frischen Salat* 14,00
- 36. Coconut Chicken**  
*Hähnchenbrustfilet in einer Creme von Kokos und Curry,  
dazu edler Duftreis und gebackene Bananenchips* 13,50
- 37. Der Klassiker**  
*feines Geschnetzeltes vom Schweinefilet in einer  
Kräuter-Champignon-Creme mit Broccoli und Reis* 14,00
- 38. Argentinisches Rumpsteak**  
*mit Gemüse der Saison, feiner Kräuterbutter  
und Kartoffelgratin* 15,40
- 39. Avantgarde**  
*saftige Steaks vom Schweinefilet an einer exotischen Creme,  
dazu knusprige Kartoffelspalten und Blütengemüse* 14,00
- 40. Gollums Leibgericht - MEIN SCHATZ**  
*edler St. Pierre (Petersfisch) aus Neuseeland und feiner Lachs  
vom Grill auf einer leichten Creme von Paprika und frischen Kräutern,  
serviert mit exotischem Asia-Gemüse und Basmatireis* 15,40
- 41. Edel & Stark**  
*saftiges Steak vom Rind auf einer original Gorgonzola-Creme,  
knusprige Wedges und marktfrische Salate* 16,50

Kennen Sie unser großes

# FABULA-EVENT-ESSEN

Der Fabula Plattenservice!!!  
Ob Mediterrane oder Tex-Mex...

...das große Erlebnis  
...schon ab 4 Personen.

– Mehr Infos bei Ihrem Service –

---

## Pasta

- |                                                                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>42. Lasagne al Forno</b><br>mit Hackfleisch und Bechamelsauce                                                                                                    | 7,50  |
| <b>43. Pasta Fabula</b><br>Bandnudeln mit Lachswürfeln in ital. Sahnesauce,<br>dazu Salate                                                                          | 10,30 |
| <b>44. Pasta con Pollo</b><br>knusprige Hähnchenstreifen auf Tagliatelle<br>in einer feinen Basilikum-Sahne-Sauce                                                   | 9,80  |
| <b>45. Tortellinis</b><br>in Schinken <sup>2</sup> -Sahnesauce mit Käse überbacken                                                                                  | 7,50  |
| <b>46. Pasta Arrabiata – mörderisch gut!!!</b><br>geschwenkte Bandnudeln in pikanter Tomaten-Kräuter-Sauce<br>serviert mit frischem Parmesan und Salaten der Saison | 8,90  |
| <b>007. Mein Name ist Bond – mein Leibgericht</b><br>leckere Pasta in feiner Gorgonzola-Creme und edlem Parmesan                                                    | 9,50  |

## Pizza

<b>47. Margarita</b>	Tomaten, Käse und Oregano	4,00
<b>48. Verdura</b>	frisches Gemüse	5,90
<b>49. Napoli</b>	Sardellen, Peperonis, Oliven und Knoblauch	5,90
<b>50. Salami<sup>3</sup></b>	Champignon, Zwiebeln	5,90
<b>51. Prociutto</b>	Schinken <sup>2</sup> , Spargel	5,90
<b>52. Hawaii</b>	Schinken <sup>2</sup> , Ananas	5,90
<b>53. FABULA Special</b>	mit edlem Räucherlachs und Blattspinat	7,90
<b>54. Tonno</b>	Thunfisch, Zwiebeln	6,00
<b>55. Zucchini</b>	Hirtenkäse <sup>5</sup> , frische Tomaten	6,50
<b>56. Broccoli</b>	frischer Broccoli und leichter Mozzarella	6,70
<b>57. Paprika</b>	Zwiebeln und pikante Salami <sup>3</sup>	6,70
<b>58. Gorgonzola</b>	Spinat und Knoblauch	6,70
<b>59. Gladiatore</b>	Schinken <sup>2</sup> , Salami <sup>3</sup> , Thunfisch, Pilze und Zwiebeln	6,90
<b>60. Ferrari</b>	frische Tomaten und feiner Mozzarella	6,90
<b>61. Frutti de Mare</b>	Muscheln, Tintenfisch, Thunfisch und Sardellen	7,80
<b>62. Hollo-Bollo</b>	mit Hackfleisch und Hollandaise	7,50
<b>63. Die 3 Musketiere</b>	mit pikantem Gorgonzola, feinem Mozzarella und Gouda	6,30

## Für Naschkatzen und süße Kater

- 64. Rote Grütze**  
mit Eis und Sahne 4,70
- 65. Route 66 - original American Brownie**  
genießen Sie den Kuchen der Amerikaner  
saftiger Schokoladenkuchen mit feinem Vanilleeis und frischem Obst 4,90
- 66. Dolce Vita - der kleine süße Italiener**  
leckeres Panna-Cotta mit Erdbeer-Chutney 4,00
- 67. Sweet Dreams - die SÜSSE PLATTE für ZWEI!!!**  
unser Fabula Dessert Special, für 2 Personen, von allem etwas,  
hausgemachte Desserts, feines Gebäck, frische Fruitsticks,  
zartes Eis und edle Toppings 8,50

---

1 Serranoschinken, 2 Kochschinken und 3 Salami enthält Nitritpökelsalz (E 250)

4 Salsa enthält Konservierungsstoffe

5 Hirtenkäse aus Kuhmilch, \* mit Farbstoff

---

## DER FABULA PARTY SERVICE

Unser Party-Service ist eine Konzentration all unserer Stärken,  
die wir im Restaurant und in den letzten Jahren auch im  
„Außer-Haus-Bereich“ machen konnten.

Wir bieten Ihnen diverse Buffets mit unserem Schwerpunkt der  
mediterranen Küche, aber selbstverständlich auch klassische westfälische  
und deutsche Arrangements. Lassen Sie sich entführen in die Vielfalt der  
mediterranen Küche,  
erleben Sie Partyservice auf einem neuen Niveau.

**Fragen Sie nach unserer Catering-Karte -  
und Ihre Feier kann beginnen!**

**[www.fabula-te.de](http://www.fabula-te.de)**

# GETRÄNKE

## Biere

Herforder Pils			0,25 l	2,00
			0,4 l	3,00
Frankenheim Alt			0,25 l	2,00
			0,4 l	3,00
Pott's Landbier			0,25 l	2,00
			0,4 l	3,00
Altbierbowle			0,25 l	2,60
			0,4 l	3,50
Paulaner Hefe, hell vom Fass	0,3 l	2,20	0,5 l	3,50
Paulaner Hefe, dunkel			0,5 l	3,50
Paulaner Kristall			0,5 l	3,50
Aventinus			0,5 l	3,50
Paulaner, alkoholfrei			0,5 l	3,50
Berliner Weiße			0,33 l	2,50
Herforder alkoholfrei			0,33 l	2,20
Vitamalz			0,33 l	2,20

## Sekt

### Privatsekt Henri, trocken

Franz. Sekt

0,1 l	3,20
0,75 l	17,00

### Prosecco

0,1 l	3,20
0,75 l	17,00

## Spirituosen 2 cl

Roter Korn	1,30	<b>Whiskys - 4 cl -</b>	
Wacholder	1,30	Johnnie Walker	4,00
Kräuterwacholder	1,60	Jim Beam	4,00
Jägermeister	1,60	Glenfiddich	5,00
Malteser	2,00	Jack Daniels	4,00
Linie Aquavit	2,20		
Pernod*	2,20	Grappa	2,50
Gin	2,20	Calvados	2,50
Mariacron	2,50	Ouzo	1,80
Fernet Branca	2,00	Sambuca	2,00
Fernet Menta	2,00		
Osborne	3,30	Cardenal Mendoza	4,00
Martel	3,50	Brandy de Jerez - Gran Reserva -	
Barcardi	2,50		
Baileys*	2,50	Mexikanisch gut!	
Ramazotti	2,50	Tequilla, weiß	
Campari*-Orange	3,50	mit Zitrone und Salz	2,40
Wodka	2,50	Tequilla, braun	
Obstler	3,20	mit Orange und Zimt	2,40

Schuss plus 0,50

## Spirituosen 5 cl

Portwein	3,00
Sherry	3,00
Martini	3,00

---

# FABULA-FRÜHSTÜCKSBUFFET

Jeden Sonntag von 10.<sup>00</sup> Uhr bis 13.<sup>00</sup> Uhr  
verwöhnen wir Sie mit unserem Frühstücksbuffet.

Aufgrund der starken Nachfrage, empfehlen wir Ihnen, sich einen Tisch  
reservieren zu lassen.

Tel. 054 82/7798

– Special –

Sonntags hat unsere Küche für Sie durchgehend  
ab 12.<sup>30</sup> Uhr geöffnet

## Alkoholfreie Getränke

Cola* <sup>6</sup> , Fanta*, Sprite	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
Mineralwasser	0,2 l	1,70	0,4 l	3,00
Bitter Lemon, chininhaltig			0,2 l	2,20
Tonic Water, chininhaltig			0,2 l	2,20
Ginger Ale*			0,2 l	2,20
Afri-Cola <sup>6</sup> – die Kultflasche –			0,2 l	2,20
Cola Light <sup>6</sup> in der Original-Flasche			0,2 l	2,20

## Fruchtsäfte

Orangen-, Kirsch-, Apfelsaft	0,2 l	2,10	0,4 l	3,30
Pfirsich-, Bananennektar, Ki-Ba	0,2 l	2,10	0,4 l	3,30

## Schorle

Apfelschorle	0,2 l	1,80	0,4 l	3,00
Weinschorle			0,4 l	4,00

## Heiße Getränke

Kaffee	1,80	schwarzer Tee	2,00
Kaffee, groß	2,70	Pfefferminztee	2,00
Milchkaffee	2,70	Kamillentee	2,00
Latte macchiato	2,70	Früchtetee	2,00
Schokolade mit Sahne		Kräutertee	2,00
in der großen Tasse serviert	2,70	Heiße Zitrone	2,00
Cappuccino	2,00	Glühwein	2,70
Espresso	1,70	Grog	2,70

\* mit Farbstoff  
<sup>6</sup> coffeinhaltig