



FABULA

restaurant · lounge

Essen & Trinken

Für eine richtig gute Zeit.



Erlebnisgastronomie seit über 25 Jahren

Herzlich willkommen im Fabula! Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Ob im Gastraum, auf der Terrasse oder im Biergarten: Bei uns verbringen Sie einfach eine gute Zeit!

Übrigens: Die kreative Fabula-Küche ist auch für Sie da, wenn Sie eine Feier oder ein Event planen. Denn unsere Catering-Ideen machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Sprechen Sie uns einfach an!

Und jetzt wünschen wir Ihnen
viel Spaß bei uns!

*Ihr Thomas Spahn
und seine Fabula-Crew*

Seelenwärmer & Appetizer

1. Mafia Spezial

Italienische Tomatensuppe mit feinen Kräutern und edlen Scampis vom Grill

8,90

2. Santa Fe

Feuriges Tex-Mex-Süppchen mit Hackfleisch, Chili und frischer Paprika – in einer Tortilla serviert

8,00

3. Hausgemachte Aioli

mit unseren Knöllchen

5,90

4. Der Fluch von Tecklenburg

Ab 2 Personen: Die große mediterrane Platte!

Anti Pasti, edler Serranoschinken, pikante Chorizo, Caprese von Mozzarella, Aioli und Brot

15,50 pro Person

5. Der kleine Sizilianer

Anti Pasti im Fabula-Style: Leckere Auswahl verschiedener mediterraner Vorspeisen. Dazu Aioli und Brot

13,80

6. Django: Nachos in the Mix

feurige Salsa², Cheddar-Cheese und Guacamole³ (unsere Avocado-Creme)

7,00

Salate zum Sattessen

7. Ein Salat (Fisch) namens Wanda

Großer gemischter Salat mit unserem Hausdressing, dazu leckere Scampis, Aioli und Knöllchen

17,00

8. Napoleon war ein stolzer Korsar

Großer, knackiger Salat mit Hirtenkäse, Oliven und Peperonis, dazu Tzatziki und Knöllchen

16,30

9. Speedy Gonzales

„Caesars Salad“ im Fabula-Style: leckere Blattsalate, Kirschtomaten, Dressing, homemade crispy Chicken Stripes (zarte Hähnchenbrust), Parmesanflocken und Croutons

16,50

10. Das Gasthaus an der Themse

...oder am alten Bahnhof? Pizza trifft Salat:

Fabula Pizza mit Creme fraiche im Ofen gebacken, abgerundet mit frischem Rucola, Kirschtomaten, Olivenöl, feinem Serranoschinken, Chorizo und Parmesan

16,50

Tischbuffets nach Vorbestellung

DJANGOS RACHE!

Die große Tex-Mex-Fiesta!

Tisch-
buffet

ab 8 Personen

- knusprige Nachos mit leckeren Dips
- Enchiladas mit dreierlei Füllung: zarter Hähnchenbrust, pikantem Chili con Carne, Louisiana Pfannengemüse
- Mini-Burritos mit Blattspinat und Schafskäse (veget.)
- Buffalo Chicken-Wings und Fabula-Spare-Ribs
- Steaks vom Schweinerücken in BBQ-Marinade
- in Butter gegrillte Maiskolben (veget.)
- Variationen von mexikanischem Fingerfood (veget.)
- Wedges und Guacamole (veget.)

X Hängt ihn höher: Für nur 4,50 Euro
Aufpreis p.P. gibts Süßes hinterher:
Amarena-Panna-Cotta und feines
Schoko-Mousse.

Preis pro Person:
24,50 Euro

Als All-Inclusive-Paket:
48,50 Euro pro Person
für 4 Stunden

(Ab 8 Personen, bitte mind. 2 Tage
vorab buchen und 24 Stunden vor-
her die Personenzahl angeben)

Tisch-
buffet

ab 8 Personen

**JAMES
BOND** 007[™]

MAN SCHLEMMT
NUR EINMAL.

Preis pro Person: **29,50 Euro** Als All-Inclusive-Paket:
53,00 Euro p.P. für 4 Stunden

(Ab 8 Personen, bitte mind. 2 Tage vorab buchen und
24 Stunden vorher die Personenzahl angeben)

Vorspeisen:

- spanische Tapas meets italienische Anti-Pasti
- gegrillte Zucchini-Auberginen vom Grill (veget.)
- frische Champignons in Pinot gedünstet
- pikante Paprika, Caprese von Tomate-Mozzarella
- edler Serrano-Schinken, würzige Chorizo
- gegrillte Krustentiere, Oliven-Pepperonis
- unser Aioli und hausgemachte Brötchen

Hauptgang:

- zarte Schweinefilets in Gorgonzola-Creme
- geschwenkte Penne mit Rucola und Kirschtomate
- Edle Scampi-Spieße vom Grill
- Burrito mit Spinat und Fetakäse (veg.)
- Rosmarinkartoffeln

Das mag selbst Moneypenny: Für nur 4,50 Euro
Aufpreis p.P. gibts Süßes hinterher:

Amarena-Panna-Cotta und feines Schoko-Mousse.

**4 Stunden
all inclusive**

Schlemmen bis zum Abwinken: Unsere Tischbuffets erhalten Sie auch als **All-Inclusive-Pakete** mit einer umfangreichen Getränke-Auswahl für jeweils vier Stunden Genuss.

Veltins Pils • Maisel's Hefe vom Fass • Frankenheim Alt • alle Softdrinks • ausgesuchte
Weine • Longdrinks, wie zum Beispiel Jim Beam Cola, Wodka Lemon, Bacardi Cola • Grappa,
Jägermeister, Ramazotti, Fernet

Exotiker und Klassiker

11.

● Tausend und EINE Nacht

Fabula Bowl mit Falafel, duftendem Reis, knackigem Grünzeug und feinem Mango-Dip

16,50

12.

● Gemüse auf Urlaub

Warmer Salat von mediterranem Gemüse. Mit Hirtenkäse, Aioli und Brot.

16,00

13.

Wallstreet: Gordon Gekko ist zurück!

Zarte Hähnchenbrust, Steak vom Schweinefilet und edles Roastbeef vom Grill, dazu Pfannengemüse, leckere Wedges und Kräuterbutter

25,50



Fabula
Klassiker!

14.

● Ein Herz für Vegetarier

Knusprige Kartoffel-Gemüsepuffer, dazu frische Blattsalate, Gartenbouquet und Sauerrahm

15,50

15.

Vienna Calling

Zarte Streifen von der Hähnchenbrust im Wiener Backendl-Style, crispy paniert, dazu frische Fritten und Salat

17,00

16.

French Connection

Edle Roastbeef-Streifen in einer Sauce von grünem Pfeffer und leichter Creme. Serviert mit Home Made Kartoffelgratin, verfeinert mit einem Hauch Trüffelsalz

24,00

17.

● Pilzpfanne Jugendstil

geschmorte frische Champignons in Knoblauchrahm, abgerundet mit feinen Kräutern. Dazu servieren wir Salate der Saison und unsere Knöllchen

16,50

*Nichts mehr
verpassen!*

facebook.com/Fabula.TE





Wir kochen. Sie tanzen!

Das ist Catering im Fabula-Style: Der Fabula-Party-Service steht schon seit langem für kreative Küche und Zuverlässigkeit im Bereich Catering und Party-Service. Seit über 15 Jahren überraschen wir unsere Gäste und Kunden mit unseren Buffets und Catering-Leistungen.

Unser Team stellt an sich die höchsten Ansprüche und arbeitet mit Hingabe, wenn es um Ihre Feier geht. Fabula steht für mediterrane Küche mit internationalen Einflüssen, überraschend und voller Kreativität. Ausgesuchte frische Waren, internationale Feinkostprodukte und hochwertige Lebensmittel bilden den Grundbaustein für unsere Küche. Wir liefern Ihnen individuelle Buffets – egal wohin und wann Sie es wollen.

Fragen Sie Ihr freundliches Service-Team nach unserer Catering-Broschüre mit zahlreichen kulinarischen Ideen für Ihre Feier oder Event!

Grillt an Piraten yo-ho!

Ob im Sommer mit kühlen Getränken oder im Winter mit heißem Glühwein: Mit unseren Grill-Piraten ist Grillen auf Ihrer Feier immer das reinste Vergnügen. **Fragen Sie nach unserer Grill-Piraten-Broschüre!**



Viva la Mexico!

18.

Enchiladas Acapulco

Tortillas in the Mix – je eine Rolle gefüllt mit mexikanischem Pfannengemüse und eine mit gegrillten Hähnchenstreifen, serviert mit frischen Pommes und Salat

18,30

19.

Enchilada von der Shiloh Ranch

Große Enchilada, gefüllt mit hausgemachtem Pulled-Pork, im Ofen gebacken. Dazu Fritten und Sour-Cream.

18,50

Enchiladas

Zwei Weizentortillas mit Käse¹ im Ofen gebacken, serviert mit Salat-Bouquet, Guacamole sowie wahlweise...

924. gefüllt mit pikantem Rinderhack **17,00**

925. gefüllt mit mex. Pfannengemüse **16,50**

926. gefüllt mit gegrillten Hähnchenstreifen **17,00**

21.

Burrito de Cas

Zwei Weizentortillas gefüllt mit Blattspinat, Zwiebeln und Hirtenkäse*, serviert mit frischen Salaten, Guacamole³ und Salsa²

16,50

22.

Zwei glorreiche Halunken: Der Mexico-Sampler ab 2 Amigos

Tex-Mex-Fiesta ab 2 Personen: Enchiladas mit gegrillten Hähnchenstreifen und Tex-Mex-Gemüse gefüllt, Mini-Burritos mit Blattspinat und Hirtenkäse*, Crispy-Chicken-Fingers, Kartoffel-Wedges, frische Salate und leckere Dips

pro Person 23,50

ab 4 Personen 22,50 pro Person

Ab 2
Personen

23.

Spiel mir das Lied ...

... vom Fabula: Original Texas Spare-Ribs – Home Made Styl. Serviert mit Kartoffel-Wedges und BBQ-Dip. Hot & Spicy!

22,50

24.

Bonanza-Pfanne

Ben Cartwright heizt den Ofen an: Zarte Schweinefiletstreifen in einer feurigen texanischen Sauce. Mit Bohnen, Mais und Paprika. Dazu Wedges und Salat.

23,00

Die Fabula Burger-Bude

25.

● **Fabula-Style: Die Macht ist mit uns!**

Fabula-Burgertime jetzt auch vegan – im Herzen grün: Leckerer Pattie mit trendigem Gemüse und viel Crunch, dazu Rote-Zwiebeln-Chutney, Guacamole und frische Fritten

16,30

26.

● **Der rote Korsar war Vegetarier!**

Unser Veggie-Burger, knusprige Kartoffel-Gemüse-Puffer im Rustico-Brot, mit leckerem Ziegenkäse und Feigensenf und Kartoffel-Wedges

16,00

27.

Elvis lebt! Unser ViP Burger

200g feinstes Angus-Beef vom Grill, mit unserer Burger-Sauce in einem Rustico-Brot serviert, dazu Salat und Kartoffel-Wedges

17,00

28.

Bella Ciao: Gourmet-Burger

Unser Special-Burger mit 200g Angus-Beef im Rustico-Brot, spanischem Serrano-Schinken, Rucola und Balsamico-Creme, dazu Fritten und Salat

18,80

29.

El Mariachi

200g feinstes Angus-Beef trifft auf die legendäre Fabula Cheddar-Cheese-Cream im Rustico-Bun. Dazu gibts Nachos, frische Fritten und Salat.

19,00

30.

Burger-Time: Ein Burger für Genießer!

Crispy Hähnchen-Burger im leckeren Brioche Brötchen, mit unserer Fabula Burger-Sauce, frische Fritten und Salat

14,80



Gut zu wissen!

Bei uns gibts Burger-Beef in hoher Blockhouse-Qualität: Für den vollen Fleischgenuss servieren wir unsere Burger daher „naked“, d.h. wir belegen sie nicht vorher mit Salat, Tomate & Co. sondern servieren die „grünen Extras“ separat. Burger zum Selberbauen!

31.

Tatort Dallas: Pulled-Porked-Burger

100% Fabula-made Pulled-Pork im Rustico-Bun, dazu unsere streng geheime Burgersauce, Salat und frische Fritten

17,20

32.

Big Apple: Der New York Cheeseburger

200g Angus-Beef im Rustico-Bun, Cheddar Cheese, unsere geheime Burger-Sauce, Salat und frische Fritten

17,50

33.



Clint Eastwood: Für eine Handvoll Burger

Es wird scharf: 200g Pure Beef im Rustico-Bun, Cheddar-Cheese, feurige Jalapeños und karamalisierte Zwiebeln, BBQ-Sauce und frische Fritten

18,50

34.

Schlaf gut, John Boy: Unser Burger für die Kids!

150g feines Beef im lecker-saftigen Brioche-Bun, dazu frische Fritten.
Für alle Kids bis 13 Jahre!

9,50



35.

The FABULA-BEAST

Zweimal Angus-Beef-Burger, zweimal 200g beste Qualität! Im Rustico-Bun, dazu unsere Burgersauce, Cheddar-Cheese, gegrillter Serrano-Schinken und frische Fritten und Salat.

26,50



Wiese & Wasser

36.

Surf & Turf: How much is the fish?

Edle Tranchen vom Angus-Beef (Rumpsteak) treffen gegrillte Gambas, dazu Fritten und Salat

33,00

37.

Medaillons vom Schweinefilet

in einer feinen Gorgonzolasauce, dazu servieren wir geschwenkte Nudeln und einen Salat der Saison

23,50

38.

Der alte Mann und das Meer

Frischer, gegrillter Lachs auf einer Riesling-Dill-Creme, mit exotischem Basmatireis und Salat-Bouquet

27,00

39.

Der Klassiker

Medaillons vom Schweinefilet an Champignon-Rahm, dazu Ofen-Gratin und Salat der Saison

24,00

40.

Der mit dem Steak tanzt

Argentinisches Rumpsteak (270g) vom Grill, karamellisierte Zwiebeln, Kräuterbutter, Fritten

32,00

41.

Edel & Stark

Softiges Steak (270g) vom Rind auf einer Gorgonzola-Creme, dazu knackige Fritten und Salat

32,00





Pasta e Basta!

43.

Ciao Ragazzi: Fabula Pasta

FrISChe Bandnudeln mit gegrillten Lachswürfeln in einer leichten Sahnesauce, verfeinert mit etwas Tomaten-Sugo

17,50

007.

Mein Name ist Bond. James Bond.

Auf geheimer Mission in Italien: Geschwenkte Penne mit edlen Gambas vom Grill, frischem Ruccola und Parmesan vom Hobel

17,50

44.

Der Pate kehrt zurück

Marinierte Hähnchenstreifen auf Penne in einer feinen Basilikum-Sahne-Sauce

15,50

45.

Marry me, Garry!

Pasta, wie sie die Italiener lieben: Geschwenkte Pasta in cremiger Parmesan-Sauce, mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum

15,00



Unsere „Mafia-Torten“

47.

Margarita

Unsere Tomatensauce trifft auf selbstgeriebenen Käse¹

8,00

48.

Modern Style

mit leichtem Creme fraiche, gegrillten Hähnchenstreifen und frischen Tomatenwürfeln

12,50

49.

Klaus

rote Zwiebeln, Peperonis, Oliven und Hirtenkäse*

11,50

50.

Salami^{1,2}

Der Klassiker unter den Pizzen

11,00

51.

Verdura¹

mit frischem Gemüse (auch als vegane Version!)

11,50

52.

Gerry meets Dan

Home-made Pulled-Pork trifft auf Fabula-Pizza, mit Creme fraiche und roten Zwiebeln

13,00

53.

Hawaii¹

Schinken², Ananas

11,00

54.

Ritz: Die Pizza Deluxe

Pizza mit edlem Serranoschinken und Rucola

15,00

55.

Gorgonzola¹

mit feinem Gorgonzola aus Norditalien, Blattspinat und Knoblauch

11,50

56.

Gladiatore¹

Schinken², Salami², Thunfisch, Pilze und Zwiebeln

12,00

57.

Ferrari¹

Der Testarossa unter den Pizzen: frische Tomaten und feinem Mozzarella

11,00

58.

Viva Mallorca

Edle Pizza mit feinem Serranoschinken und pikanter Chorizo, abgerundet mit Rucola und einem Hauch Aioli

15,00

59.

Fabula-Team (vegane Pizza)

Mit Tomaten-Mojo im Ofen gebacken, serviert mit Rucola, Kirschtomate, feinem Olivenöl und frischem Basilikum. **Garantiert vegan** (unser Pizzateig ist ohne Ei, diese Pizza auch ohne Käse)

11,00

60.

Dr. Brinkmann Spezial: die Leichte

mit feinem Creme fraiche, Mozzarella, frischem Parmesan vom Hobel und Rucola

11,50

61.

Tonno¹

Thunfisch und rote Zwiebeln

12,50

62.

Hot Stuff ... es wird scharf

Fabula Pizza mit Tomaten-Sugo, scharfer Salami, Paprika und frischen Chilis

11,50

63.

Karl L. – unsere Designer-Pizza

Leckere Fabula-Pizza mit Gambas vom Grill, karamellisierten Zwiebeln und Oliven

16,00

64.

Dolce Vita

Der kleine süße Italiener: leckeres Panna-Cotta mit Amarenakirsche

7,00

65.

American Bakery

Ein Dessert für wahre Genießer:
Hausgemachter Oreo-Cheesecake

7,50

66.

Hyper, Hyper

Fabula-Mascarpone-Creme mit
Brownie-Crumble

8,50

67.

Die fabelhafte Welt der Amelie

Warmes Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und cremigem Vanilleeis

8,50

68.

New York: Der süße Turm für zwei

Das Special für zwei Personen: Von allem etwas!
Hausgemachte Desserts aus der Fabula-Patisserie mit frischem Obst und edlen Toppings.

15,00

Süßer Schluss

Flüssigkeiten

Biere

Veltins Pils	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,60
Grevensteiner	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,60
Aktien Landbier Fränkisch Dunkel	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,60
Landbier-Bowle mit Erdbeeren	0,3 l	4,20
	0,5 l	5,60
König Ludwig, dunkel	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,60
Maisel's Hefe, hell vom Fass	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,60
Maisel's Weißbier, dunkel	0,5 l	5,60
Maisel's Weißbier, Kristall	0,5 l	5,60
Maisel's Weißbier, alkoholfrei	0,5 l	5,60
Aventinus	0,5 l	5,60
Berliner Weiße (saisonal)	0,33 l	4,00
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	3,50
Veltins Radler, alkoholfrei	0,33 l	3,50
Vitamalz ¹	0,33 l	3,30

Voll im Trend

Hugo	7,50
Aperol Sprizz	7,50

Fabula Gin-Tasting

Bulldog	9,00
Bombay Sapphire East	8,00
O49 – der Gin aus Osnabrück	9,50
Alle Gins mit „Goldberg Tonic Water“, Limone, Gurke oder anderem Gedöns!	

Longdrinks

Bacardi-Cola	7,00
Wodka-Lemon	7,00
Cuba-Libre	7,80
Wodka-Red-Bull	7,80
Campari-Orange	6,50

Whiskys 4cl

Johnnie Walker	6,50
Jim Beam	6,50
Glenfiddich	8,00
Jack Daniels	7,50
Talisker Isle of Skye Single Malt Scotch Whisky	9,00

Spirituosen 5cl

Portwein	5,00
Sherry	5,00
Martini	5,00

als Longdrink jeweils plus 1,00

*Fragen Sie auch nach
unserer Weinkarte!*

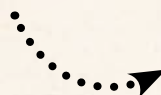
Spirituosen 2cl

9 Mile Premium Vodka	4,00
Calvados	4,50
Ouzo	2,80
Sambuca	3,00
Cardenal Mendoza (4cl) Brandy de Jerez	7,00

Mexikanisch gut!

Weißer Tequila, mit Zitrone und Salz	3,00
Brauner Tequiler, mit Orange und Zimt	3,00

Obstler oder Baileys? Korn oder Ramazotti?



Wir haben ein breites Angebot
an weiteren Spirituosen für Sie.
Fragen Sie uns einfach!

Cola & Co., Säfte, Kaffeespezialitäten und andere Heißgetränke

Cola ^{1,K} , Fanta ^{1,3} , Sprite	0,2 l	2,80	Weinschorle	0,4 l	7,00
	0,4 l	5,40	Kaffee ^K		2,70
Red Bull ^K	0,25 l	4,00	Kaffee, groß ^K		3,70
Goldberg Lemon Tonic Water	0,2 l	3,00	Milchkaffee ^K		3,50
Goldberg Tonic Water	0,2 l	3,00	Latte macchiato ^K		3,80
Goldberg Ginger Ale	0,2 l	3,00	Cappuccino ^K		2,90
Afri-Cola ^{1,3,K} – die Kultflasche	0,2 l	3,00	Espresso ^K		2,00
Cola Zero ^{1,9,11,K} Original-Flasche	0,2 l	3,00	Heiße Schokolade mit Sahne		3,80
Fritz-Kola ^{1,9,11,K}	0,2 l	3,00	Tee Gschwendner: Marani, Minze (Bio), Assam Mangalam, Rooibush Cream-Caramel oder Multi-Vitamin		3,00
Orangen-, Kirsch-, Apfelsaft	0,2 l	3,20	Heiße Zitrone		2,80
	0,4 l	5,40	Glühwein		3,50
Maracuja-, Bananennektar, KiBa	0,2 l	3,20	Grog		4,00
	0,4 l	5,40			
Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l	3,20			
	0,4 l	5,40			
Eistee, Granatapfel oder Pfirsich	0,33 l	4,00			

**Zwei zum Verlieben.
Exklusiv NUR bei uns!**

Fábula Garnacha rot oder weiß: Exklusive
Weine aus der Bodegas Paniza (Spanien).
Deutschlandweit nur bei uns zu haben!





*Das Fabula
im Netz*

FABULA

restaurant · lounge

Bahnhofstraße 41 · 49545 Tecklenburg
Telefon (05482) 77 98 · www.fabula-te.de
Inhaber: Thomas Spahn

Konzept & Layout:
Behringer Mauch – Werbung & Web seit 2009.
www.behringer-mauch.de