

Fischkarte für Aschermittwoch 05.03.2024

Vorspeisen

- 1. Bunte Auswahl von kalten Vorspeisen (bitte Personenanzahl mit angeben)
(Hausgebeitzter Lachs an Honig-Senf-Sauce, Lachs-Spinat-Röllchen, Garnelen in Aioli,
Shrimpscocktail mit Palmherzen und Paprika und Forellenmoussee auf Pumpernickeltaler)* 15,50 €
- 2. 3 Gratinierte Champignons, gefüllt mit Shrimps in Dillsahne* 15,50 €
- 3. Mediterranes Garnelenpfännchen in Knoblauchöl mit Baguette und Aiolicreme* 14,90 €
- 4. Lachstatar mit gerösteten Baguettescheiben* 13,90 €
- 5. Hausgebeitzter Lachs an Gurken-Kartoffelsalat mit Dijon-Senf-Dressing* 13,50 €

Hauptgänge

- 4. Lachsfilet in Sesamkruste an Dijon-Honig-Senfsauce mit gebratenen Drillingen
und Broccoli-Möhrengemüse* 31,00 €
- 5. Backfisch mit Hausgemachten Kartoffelsalat und Remoulade* 26,90 €
- 6. Rotbarschfilet in Käsepanade mit Paprikabutter, dazu Salzkartoffeln und
und ein bunter Salat* 29,90 €
- 7. Überbackenes Kabeljaufilet auf Wirsing-Tomaten-Gemüse,
dazu gebratenen Drillinge* 28,90 €
- 8. Garnelenragout in Paprikarahm auf Gemüse-Safran-Reis
mit gebratenen Champignons* 27,50 €
- 9. Rotbarschfilet mit Tomaten-Parmesan-Kruste in zerlassener
Käuter-Salz-Butter mit gebratenen Drillingen und Möhren-Porreél-Gemüse* 29,50 €