

Fischwoche

Vorspeisen

<i>Geräucherter Matjes auf Ratattouillesalat</i>	<i>11,90 €</i>
<i>Geräucherter Lachs mit Reibeckuchen und Salaten der Saison</i>	<i>12,50 €</i>

Suppe

<i>Fischsuppe Marseille mit reichlich Einlage</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Garnelen-Curry-Suppe mit Chili</i>	<i>6,50 €</i>

Nudelgericht

<i>Gebratene Lachswürfel mit Spinat und Rahmsauce auf Bandnudeln</i>	<i>14,90 €</i>
--	----------------

Weinempfehlung

<i>2016er Riesling Edition „M“ trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 € €</i>
<i>Weingut Schmitt Pfalz</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>23,90 € €</i>
<i>2013er Chardonnay trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 € €</i>
<i>Weingut Two Wines USA</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>23,90 € €</i>
<i>2016er Pinot Grigio trocken</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,60 € €</i>
<i>Weingut Guiseppa Luigi Italien</i>	<i>0,75Fl</i>	<i>23,90 € €</i>

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Fischwoche

Hauptgänge

<i>Panierter Seelachs gebacken mit Remouladensauce und Kartoffelsalat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gebratenes Steinbeisserfilet mit Lardoschinken dazu Brätlingen, Lauchgemüse und Frischkäsesauce</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Gegrilltes Lachsfilet auf Avocadoschaum mit Kartoffelspalten und gemischtem Salat</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Geräuchertes Kabeljaufilet auf weißer Speckrahmsauce mit Salzkartoffeln und Chicoree-Radicchio-Gemüse</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Gebratenes Doradenfilet mit Rosmarinbutter auf Katalanischen Gemüse-Kartoffel-Mix</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Gebratenes Red Snapperfilet auf roter Currysauce mit gegrillter Zucchini und Kartoffelspalten</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Zanderfilet auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Atlantik Seezungenröllchen mit Spinat dazu Kartoffelpüree und Safransauce</i>	<i>23,50 €</i>

Dessert

<i>Caramelisierte Ananas mit Frischkäseschaum und Himbeermark</i>	<i>6,90 €</i>
---	---------------