

Fischwoche

Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch mit Orangen-Fenchel-Salat 12,50 €

Lachsvariation mit Salaten der Saison Preiselbeer Senf Sauce 12,50 €

Suppe

Fischsuppe Marseille mit Einlage 8,90 €

Räucherforellencremesuppe mit Zitronengrasschaum 5,90 €

Nudelgericht

Bandnudeln mit Fischragout 14,90 €

Weinempfehlung

2017er Terlan Weissburgunder Alto Adige 0,1l 4,10 € €

Weingut Terlan Südtirol 0,75Fl 28,90 € €

2017er MAN Sauvignon blanc trocken 0,1l 3,40 € €

Weingut MAN Südafrika 0,75Fl 23,90 € €

2017er River Garden Rose trocken 0,1l 3,50 € €

Weingut Boschendahl Südafrika 0,75Fl 23,90 € €

Fischwoche

Hauptgänge

<i>Panierter Seelachs mit Remouladensauce und hausgemachten Kartoffelsalat</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Gebratenes Lachsfilet auf Morchelrahmsauce mit Bandnudeln und gem Salat</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Schellfischfilet auf Gemüse Senfsauce dazu kleine Kartoffeln</i>	<i>20,90 €</i>
<i>Doradenfilet auf Tomatencoullis dazu gefüllte Spinat Kartoffeln</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Gebratener Kabeljau auf Rahmfenchelgemüse dazu gebratene Knödel und Zitronengrasschaum</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Meeres Trilogie vom Lachs, Jacobsmuscheln und Garnelen auf Paprikaschaum mit Kartoffelspieß und gem Salat</i>	<i>24,90 €</i>
<i>Zanderfilet auf Sauerkaut mit Kartoffelpüree und Kräutersauce</i>	<i>22,90 €</i>
<i>Gebratener Thunfisch auf Mittelmeergemüse und Wildreismischung</i>	<i>23,50 €</i>

Dessert

<i>Gefüllter Pfannkuchen mit Vanilleeis</i>	<i>6,90 €</i>
---	---------------