


# Fischwochen



## Vorspeisen

<i>Variation von kaltem Fisch, Heringssalat, Thunfischcarpaccio und Shrimps</i>	9,80
<i>Marinierte Tiefsee-Shrimps in Ananas-Cocktailsauce dazu Butters toast</i>	7,80
<i>Meeresfrüchte Lasagne an Weißweinsauce</i>	als Vorspeise 7,80 als Hauptspeise 12,80
<i>Großmutter's Heringssalat</i>	5,80
<i>Thunfisch Carpaccio mit gebackenen Kapern</i>	12,50
<i>Würziges Beef Tartar mit Toast</i>	als Vorspeise 12,80 als Hauptspeise 21,40
<i>Käferbohnsensalat mit Zwiebeln und Kernöl</i>	4,20
<i>Vogelssalat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöl</i>	5,20
<i>mit gebratenen Speckstreifen</i>	6,20
	
<i>Kokos – Curry Suppe mit Garnelenspieß</i>	5,60

## Feinschmeckermenü

*Kokos – Curry Suppe mit Garnelenspieß*

\*\*\*\*\*

*Meeresfrüchte Lasagne*

\*\*\*\*\*

*Gegrilltes Seehechtfilet mit Tomaten-  
Oliven-Nudeln  
oder*

*Gebratene Medaillons von der Schweinelende  
mit Pfefferrahmsauce und Erdäpfelkroketten*

\*\*\*\*\*

*Proseccomousse im Hippenblatt mit Amarenakirschen*

*Menüpreis € 36,80*

# Fischwochen



## Hauptspeisen

<i>Thunfisch Steak im Sesammantel dazu Sojasprossengemüse und Kartoffelspalten</i>	28,50
<i>Knusprig gebratene Regenbogenforelle (grätenfrei) mit Petersilkartoffeln</i>	15,90
<i>Gegrilltes Seehechtfilet mit Tomaten- Oliven-Nudeln</i>	17,30
<i>Gebackene Zanderfilets in Kürbiskernpanier auf Vogersalat dazu Kernöldressing</i>	17,80
<i>Surf and Turf Royal Rinderfilet und Hummer mit Potatoe Wedges und Cocktailsauce</i>	31,80
<i>Gefüllte Tortelloni in Weißweinsauce mit Räucherlachsstreifen</i>	12,50
<i>Gebratene Schweinemedallions mit Pfeffersauce und Erdäpfelkroketten</i>	16,50
<i>Risotto mit Grillgemüse und Parmesanflocken</i>	11,80

## Dessert

<i>Proseccomousse im Hippenblatt mit Amarenakirschen</i>	6,80
<i>Kastanienreis mit Preiselbeeren</i>	5,60
<i>Warmer Schokoladekuchen mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Zitronen Sorbet</i>	4,50

**14.02.2018**

**Aschermittwoch – Heringsschmaus  
um Vorreservierung wird gebeten**