

Abendkarte

Aschermittwoch 2018

🍷 Vorspeisen-Büffet 🍷

Kräuter-Garnelen
Roter Heringssalat
Matjes-Salat mit Dill
Große Räucherfischauswahl
Calamaretti in Tomatensoße
Sushivariationen mit Wasabi Creme

pro Person 11,50 €

🍷 Suppen & Vorspeisen 🍷

Zitronengras-Currysuppe mit Krabben	6,90 €
Bouillabaisse von Edelfischen mit Kräuterbaguette	7,50 €
Oktopus Carpaccio an Seealgensalat	11,90 €
Lasagne von Matjes und roter Bete mit Kerbel Crémé fraiche	10,50 €

🍷 Klassiker 🍷

Wiener Schnitzel in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren	18,00 €
Zwiebelrostbraten vom bayrischen Angus-Rind mit Speckbohnen und Kässpätzn	18,90 €

Fisch-Spezialitäten

Safran Risotto mit Tigertomaten und Alpenkräuteröl	12,50 €
mit gebratenen Garnelen	15,90 €
Zanderfilet gebraten auf süß-sauerem Linsengemüse mit Kürbis-Kartoffelrösti	16,50 €
– Winterkabeljau, das Gold der Lofoten – Filet vom Skrei an Dijon-Senf-Schaum, Tomatenspinat und Kartoffelstampf	18,50 €
Lachsfilet mit Ingwer-Limettenbutter gebraten auf Thaispargel und Topinamburpüree	16,50 €
- Altes Seemannsrezept - Rotbarschfilet mit Zwiebeln, Speck, Senf und Gemüse in der Folie gegart mit Kräuterkartoffeln	15,00 €
Seeteufelmedaillons im Sesam-Reismantel gebraten auf rotem Currygemüse	21,90 €
Donau-Wallerfilet im Wurzelsud mit geschabtem Kren zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	16,90 €
... dazu empfehlen wir ein Glas 2016er Lugana, Bulgarini	0,2 l 7,20 €

Desserts

Schokoladen Chili-Soufflé mit Litschi Sorbet	6,80 €
Kokos-Creme-Brûlée und Mango Eis	6,80 €
Gebackener Ziegenkäse im Knuspermantel mit Trauben Chutney	8,50 €