

LUST auf MEER ?

Fischwoche 23.03.- 30.03.2018



Vorspeisen

Spargel, Pink Grapefruit, Estragon, gebratene Rotbarbe
18€

Wildkräutersalate, Shrimps, gebeizter Lachs, Dill-Gurkengelee
16€

Rucola, Avocado, Balsamico, Parmesan und gebratener Gambaspieß
15€

Scampi mit Melonensalat und Joghurt-Limetten-Mayonnaise
16€

Rinder-Carpaccio mit Trüffel, Parmesan und Beef-Tea
17€

Kresseschaumsüppchen mit Shrimps
8€

Langoustinocremesuppe mit Vanilleschaum
12€

„Bouillabaisse“

Fischeintopf mit Safran und Wermut, dazu Röstbrot mit Sauce Rouille
Vorspeise 13€/ 23€ Hauptgericht

Veggie

Wintersalate mit Apfel, Birne, Nüssen, Honig und Ziegenkäse
15€

Kokos-Limettensuppe mit Zitronengras und Champignons
8€

Tagliolini in Parmesan, Blattspinat und Trüffelbutter
18€

Meer

Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffelsalat und hausgemachter
Remoulade

19€

Feines Fischragout in Rieslingsoße, Blattspinat, breite Nudeln

18€

Gegrillter Schwertfisch mit gebratener Ananas,
Limetten-Rosa Pfeffer-Butter, Süßkartoffeln

30€

Steinbeißer, Ricotta-Ravioli, Rucola, Balsamico Bianco-Butter
und confierte Tomaten

27€

Lachstranche mit Tandoori-Joghurt gebacken, Spinat, Linsen-Dal,
Kurkuma-Limettensoße und Gurken-Relish

25€

Zanderfilet, Blutwurst-Gröschl und Meerrettichsoße

27€

„Surf & Turf“

Irishes Rinderfilet mit $\frac{1}{2}$ Hummerschwanz, zerlassene Butter,
grüner Spargel, Rosmarin-Kartoffelecken

45€

Land

Geschmorte Schweinebäckchen, Thymiansoße,
Linsengemüse und Steckrübenstampf

22€

Maispoularde, Wokgemüse, Erdnusssoße und Duftreis

25€

Entrecote vom irischen Weiderind mit Kräuterbutter,
Grilltomate, Blattspinat und Baked Potato

30€