



Karfreitags-Spezialitäten

Feine Fischgerichte
– frisch, leicht und mit Liebe zubereitet.

Vorspeisen

Räucherlachs-Tartar

mit Avocadocreme, Zitronen-Crème-fraîche und Blattsalatbouquet
16,90

Garnelen-Pfännchen

in Olivenöl gebratene Garnelen mit Knoblauch, dazu Baguette
18,90

Miesmuscheln in Weißwein (Vorspeise)

in Weißwein gedämpft mit Knoblauch und Kräutern, dazu Baguette
14,90

Hauptgerichte

Zanderfilet

auf Zitronenrisotto, garniert mit würziger Gartenkresse
26,90

Gebratenes Lachsfilet

auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und Zitronenbutter
25,90

Tagliatelle mit gebratenen Garnelen,
Kirschtomaten, Knoblauch und Olivenöl,
verfeinert mit frischen Kräutern
22,90

Miesmuscheln in Weißwein (Hauptgericht)

in Weißwein gedämpft mit Knoblauch und Kräutern, dazu Baguette
21,90

Dessert

Limettencreme

Feine Limettencreme mit erfrischendem Mangokompott
8,90

