



ASCHERMITTWOCH – FISCHKARTE

Vorspeisen

Viererlei vom Fisch € 12,90
gebratene Garnelen auf Blattsalat, Emders Räuchermatjes & Emders Brathering, hausgebeizter Lachs mit Sahne-Meerrettich, serviert mit Baguette und Butter

Emders Bratheringsfilet mit Butterkartoffeln € 8,90

Hauptgerichte

Dorade, dazu Kartoffelrösti-Gratin und Blattsalat € 19,90

Frisches Lachssteak vom Grill € 21,90
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat

Tagliatelle-Lachs € 16,90
Kleines Lachssteak im Sesammantel auf Tagliatelle, in Dillsahnesauce

2 Stück Emders Räuchermatjesfilets € 9,50
Echter Emders-Räuchermatjes mild gesalzen mit Rauchnote dazu Schwenkkartoffeln und Salatgarnitur. Ein Hochgenuss für jeden Matjes-Fan, für den kleinen Hunger oder auch den großen Appetit.

Seelachsfilet € 12,50
Gebacken, mit hausgem. Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade

Lachs trifft Garnele € 24,90
Lachssteak mit Garnelen, Kräuterbutter und Schwenkkartoffel, serviert mit Blattsalat

Zanderfilet € 20,90
Auf Dillsahnesauce, dazu Basmatireis und frisches Pfannengemüse

Fischteller „Woch´nblatt“ € 26,90
Lachs, Zanderfilet und Garnelen, serviert mit Reis, Kartoffeln, Dillsauce und Blattsalat

Dessert-Tipp

Schokotörtchen mit flüssigen Kern, Vanilleeis und Sahne € 7,90