



ASCHERMITTWOCH – FISCHKARTE

Vorspeisen

Vorspeisenplatte

gebratener Garnelenspieß, Räucherlachs, Forellenfilet, Cocktailsauce, € 10,90
Sahnemeerrettich und Knoblauchbaguette *für 2 Personen* € 19,90

Curry-Zitronengras-Suppe € 4,90

Curry-Zitronengras-Suppe, mit gebratenen Garnelenspießchen € 7,90

Hauptgerichte

Forelle „Müllerin Art“

Regenbogenforelle in Mehl gewendet und im Ganzen gebraten,
dazu Schwenkkartoffel und geklärte Butter € 19,90

Forelle „Wiener Art“

Im Ganzen gebackene Regenbogenforelle
an hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remouladensauce € 19,90

Seelachsfilet

Gebackenes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat
und Sauce Remoulade € 12,90

Zanderfilet

Filet vom Zander auf Dillsahnesauce, dazu servieren wir
Basmatireis und frisches Pfannengemüse € 21,90

Frisches Lachssteak vom Grill

Serviert mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat € 22,90

Fischteller „Woch´nblatt“

Lachs, Zanderfilet und Riesengarnelenspieß,
serviert mit Reis, Kartoffeln, Dillsauce und Blattsalat € 27,90

Lachs trifft Garnele

Lachssteak und Garnelenspieß, mit Kräuterbutter
und Schwenkkartoffel, serviert mit Blattsalat € 25,90

Tagliatelle-Lachs

Kleines Lachssteak im Sesammantel auf Tagliatelle, in Dillsahnesauce € 17,90

Salatplatte-Fisch

Scampi-Spieß, Räucherlachs und Forellenfilet auf frischem Marktsalat,
dazu gibt's ein kleines Pizzabrot € 21,90