

Fischkarte

30.03.18 – 31.03.18

Lachscremesüpple mit Sahne

4,50 €

Klare Fischkraftbrühe mit Fisch- und Gemüseeinlage

5,00 €

Seeteufel Medaillons im Hummersößle mit Nüdeli
und Salate vom Buffet

24,00 €

Riesengarnelen im Hummersößle mit Reis und Salate vom Buffet

22,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse
dazu Butter-Kartoffeln und Salate vom Buffet

22,00 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit frischem Gemüse
dazu Butter-Kartoffeln und Salate vom Buffet

22,00 €

Lachsfilet im Fischesößle mit frischem Gemüse dazu Reis
und Salate vom Buffet

22,00 €

Fischvariation mit Garnele dazu Butterkartoffeln
und Salate vom Buffet

24,00 €

Vegan: Ratatouille von Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch, Tomaten dazu Rosmarin-Kartoffeln
und Salate vom Buffet (Essig-Öl, Senfdressing)

17,00 €

Bitte wenden!



Digestiv

von der Feinbrennerei Prinz aus Österreich

Alte Marille, Alte Himbeere,

Alte Hauszwetschke, Alte Williams-Christ-Birne

0,02 5,50 €

vom Weingut Eberbach-Schäfer

Williams-Gold auf Früchten nachgereift

0,02 5,00 €

unsere Fassbind aus der Schweiz

im Barriquefass nachgereift

Süßlich, harmonisch, mild und intensive Fruchtnote

Alte Himbeere, Alte Pflaume, Alte Aprikose, Alte Birne

0,02 5,00 €

Weine

2015er Grauburgunder Kabinett trocken

0,1 3,00 €

Winzer Alde Gott Sasbachwalden

0,2 6,00 €

2015er Gewürztraminer Weißwein „Spicy & Powerful“

0,1 3,50 €

Arthur Metz VIN D' ALSACE

0,2 7,00 €

2014er Acolon trocken

0,1 3,00 €

Lauffener Riedersbückeke

0,2 6,00 €

2013er 401 Lemberger trocken

0,1 3,00 €

Rosswager Halde

0,2 6,00 €

2016er Tinto (Rotwein) Aradon trocken

0,1 3,00 €

Tempanillo Rioja

0,2 6,00 €

2016er Rosado (Rosé) Aradon trocken

0,1 3,00 €

Garnacha Rioja

0,2 6,00 €

Tinto (Rotwein) Muruve

0,1 3,00 €

2016er Joven

0,2 6,00 €

Mantel Blanco (Weißwein)

0,1 3,00 €

2016er Rueda Verdejo

0,2 6,00 €