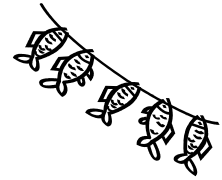


Fischkarte Aschermittwoch



Vorspeisen

Geräucherter Lachs an Röstitalern mit Sahnemerrettich	12,90 €
Krabbencocktail auf Salatbett mit Weißbrot	9,90 €
Hausgemachte Fischterrine an Salatboquet mit Preiselbeermerrettich und Weißbrot	10,90 €

Hauptgänge

Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln	9,90 €
3 Matjesfilets mit Bratkartoffeln an Salatbukett	9,90 €
Paniertes Seelachsfilet an Remouladensoße mit Butterkartoffeln und Beilagensalat	12,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf Spinatbett mit cremiger Sahnesoße an hausgemachtem Kartoffelpüree	17,90 €
Seeteufelfilet auf feiner Buttersoße an Basmatireis mit Beilagensalat	17,90 €
Lachssteak auf Bratkartoffeln an Salatboquet	17,90 €



Ohne Fisch

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Beilagensalat	14,50 €
Champignonrahmschnitzel mit Pommes und Beilagensalat	15,50 €
Spinatricottaravioli mit Kirschtomaten in feiner Sahnesoße	11,90 €

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße	3,90 €
Grießpudding mit Orangensoße	3,90 €
Obstsalat mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,90 €