

Fischwochen im Februar 2018

2 Stück Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	10,50 €
hausgemachter Krabbencocktail mit Baguette	10,50 €
Lachsvariation vom Räucherlachs, hausgebeiztem Graved Lachs Matjes-Lachstatar, Sahnemeerrettich, Butter und Baguette	12,50 €
Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Teigmantel mit Sweet-Chili-Soße und Baguette	14,50 €
Spaghetti mit Hummersoße und gebratenen Shrimps	14,80 €
feurige Fischsuppe von Edelfischen mit Gemüse und Knoblauchbaguette	18,50 €
würziges Scampi-Gröstl mit Zucchini, Paprika, Staudensellerie und Kartoffelwürfel in rotem Thai-Curry	19,80 €
g'sottner Donauwaller mit Wurzelgemüse, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	20,50 €
Nordsee-Seezunge "Müllerin" (ca. 500g) mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	27,50 €
Zanderfilet in der knusprigen Kartoffel-Kräuterkruste auf Rote-Bete-Gemüse und Meerrettichschaum	18,50 €
gegrilltes Winter-Kabeljaufilet mit Senf-Kräutersoße und Gemüsereis	18,90 €
bayrischer Wolfsbarsch vom Grill mit gegrilltem Gemüse und Petersilienkartoffeln	23,50 €
pochierte Isartaler Kräuterforelle mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und Blattsalat	18,50 €
Dorade Royal (Meerbrasse) vom Grill mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln	18,90 €
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat	15,50 €
gegrilltes Norwegisches Lachssteak mit Hummersoße, gebratenen Shrimps, Butterreis und frischem Gemüse	18,90 €