

Fischwoche vom 05.03. bis 14.03.2025

2 Stück Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln	15,80 €
lauwarmer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise überbacken, Räucherlachs und Rösti	19,80 €
Thunfisch-Carpaccio mit Limonendressing und Staudensellerie	16,50 €
Blattsalate mit gebackenen Garnelen im Teigmantel mit Sweet-Chili-Soße und Baguette	16,50 €
hausgemachter Krabbencocktail mit Baguette	15,80 €
bayerische Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Edelfischen und Knoblauchbaguette	22,50 €
Tagliatelle mit gegrillten Lachsstreifen und Basilikumsahne	18,50 €
Fischteller von gegrillten Edelfischen mit Scampi, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	30,50 €
würziges Scampi-Gröstl mit Zucchini, Paprika, Staudensellerie und Kartoffelwürfel in rotem Thai-Curry	28,50 €
Isartaler Kräuterforelle mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat	24,90 €
Steak vom Norwegischem Lachs mit Petersilienkartoffeln und frischem Gemüse	26,50 €
gegrilltes Filet vom Winterkabeljau (Skrei) mit Senf-Kräutersoße und Gemüsereis	27,50 €
gegrilltes Zanderfilet mit Spargelrisotto und Kerbelschaum	26,50 €
gegrillte Dorade mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	27,50 €
Loup de mer (Wolfsbarsch) vom Grill mit Petersilienkartoffeln und mediterranem Fenchel-Gemüse	26,80 €
Bachsablingsfilet „Müllerin Art“ in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	25,80 €
gebackenes Rotbarschfilet mit Sc. Remoulade und hausgemachten Kartoffelsalat	19,80 €

Unsere Weinempfehlung zu unseren Fischgerichten:

2023er	Zeisen, Grüner Veltliner	Österreich	0,75l	28,50 €
	Weingut Pfaffl		0,2l	8,20 €