

Unser Fischmenü

Exotische Fischsuppe
mit Mango und Chilli-Flusskrebse
Exotic fishsoup with mango and chilli-crawfish

Medaillons vom Seeteufel
mit Kräuterkruste
dazu Spinat-Kartoffeln á la Creme
Medaillons from monkfish with herb crust and spinach-potatoes

Vanille Panna cotta
mit Quitten-Apfelweingelee
und Mandelhippe
*Vanilla panna-cotta along
with quince-applewine jelly and almond biscuit*

Menüpreis ohne Getränke
39,00

Weinempfehlung von Jürgen Schuch:

Rheinhessen
Weingut Mengel-Eppelmann

Chardonnay • feinherb

feine Citrusnote, präzises Bukett,
voll und elegant, ein idealer Essensbegleiter
Fl. 0,75 l. 19,90 / Gl. 0,2 l. 5,50

Am Zeichen der Fische

Exotische Fischsuppe^{d,j,i,b}

mit Mango und Chilli-Flusskrebse

- laktose- und glutenfrei -

Exotic fishsoup with mango and chilli-crawfish

7,90

Duett vom Lachs

hausgebeizter Lachs^d mit Apfelbrand und frischen Kräutern

nebst Limetten-Lachstatar^{d,j} auf Toast^{a,c,f,g}

an Apfel-Ingwer-Salat^{2,8}

- laktosefrei -

Home marinated salmon with herbs and tatar from salmon

on toast served with apple-ginger salad

13,90

Mediterrane Tagliatelle^{a,c,g} mit Flusskrebsen^b

in Tomatensoße mit Oliven,

getrockneten Tomaten³ und Parmesanhobel^{g,2}

Tagliatelle with crawfish, tomato sauce and pamesan cheese

16,90

Liebspeise des Küchenchefs

Filet vom Bachsaibling^{a,d} aus dem Spessart

mit Tomaten-Koriander-Vinaigrette^{3,1}

dazu Baby-Mangold und Maniok-Plätzchen^{c,a}

Brook trout filet with tomato-coriander-vinaigrette

beside baby-leaf and manioc patties

22,90

Probierportion

15,90

Medaillons vom Seeteufel^{a,d}

mit Kräuterkruste^{a,g}

dazu Spinat-Kartoffeln á la Creme^g

Medaillons from munkfish with herb crust and spinach-potatoes

27,90
