

Unser Fischmenü

Aperitivempfehlung vor bzw. zur Suppe
– unser neuestes Produkt:

„MarcusSecco“
von Chardonnay und Apfel

Exotische Fischsuppe^{d,j,i,b}
mit Mango und Chilli-Flusskrebse
- laktose- und glutenfrei -
Exotic fishsoup with mango and chilli-crawfish

Gegrillter Wolfsbarsch^{a,d}
an Kartoffel-Mangoldgemüse
mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette
- laktosefrei -
*Grilled sea bass with potatoes and chard
with tomato vinaigrette*

Chardonnay 0,2 l. • feinherb

Vanille Panna-Cotta^{g,h,l}
mit Apfelwein- Quittengelee
und Mandelhippe
- glutenfrei -
*Vanilla panna-cotta along
with applewine and quince jelly and almond biscuit*

Schuch's Apfeldessertwein „Solera“
Barrique medium

Menüpreis ohne Getränke
39,00

Menüpreis mit Getränken
49,00

Am Zeichen der Fische
vom 20.02.–20.03.2018

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

- laktosefrei -

*Home marinaded salmon with herbs and
tatar from salmon on toast served with apple-ginger salad*

Vorspeisenportion

14,90

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

Gegrillte Calamaretti^a

mit Limetten-Mayonnaise^{c,g}

dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelstroh

- glutenfrei -

Grilled calamari with lime mayonnaise

beside ratatouille and potato straw

19,90

Degustationsportion

14,90

Gegrillter Wolfsbarsch^{a,d}

an Kartoffel-Mangoldgemüse mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette

- laktosefrei und auf Wunsch auch glutenfrei -

Grilled sea bass served with potatos, chard

and tomato vinaigrette

27,90