



Fischessen am Aschermittwoch

5. März 2025

Vorspeisen

- Fischsuppe** (a, b, d, f, i, l) 12,- €
Fish Soup
- Rillettes von Edelfischen** (a, b, d, g, i, f, l) 15,- €
mit Staudensellerie grünem Apfel und Estragon
Rillettes of Noble Fish with Celery, Green Apple, and Tarragon
- Falsche Jakobsmuschel** (a, f, i, j, l)  15,- €
auf Karotten-Sternaniscreme und mariniertes bunter Karotte
False Scallop on Carrot-Star Anise Cream and Marinated Colorful Carrot

Hauptspeisen

- Adlerfisch** (a, d, f, h, i, l, e) 38,- €
auf gelbem Gemüsecurry hausgebackenes Naan Brot Basmati Reis
Grouper on Yellow Vegetable Curry | Homemade Naan Bread | Basmati Rice
- Lable Rouge Lachs** (a, f, i, j, l) 36,- €
auf Kartoffel-Gurkensalat, knuspriger Feldsalat mit Kernöl und Kren
Label Rouge Salmon on Potato-Cucumber Salad | Crispy Lamb's Lettuce with Pumpkin Seed Oil and Horseradish
- Hering Hausfrauen Art** (d, g, i, j, l) 25,- €
mit knuspriger La Ratte Kartoffel
Herring "Hausfrauen Art" with Crispy La Ratte Potato
- Tofu 'Stroganoff'** (a, f, i, l)  25,- €

Desserts

- Crème Brûlée** (c, g) 9,- €
- Milchreis** (g, h)  15,- €
Mandeln und Rhabarber
Rice Pudding | Almond | Rhubarb

 = Vegan

Unser Personal steht Ihnen bei Fragen zu Inhaltsstoffen gerne zur Verfügung