



Fischkarte für Aschermittwoch

Fisch auf den Tisch

Hauptgangauswahl

| | | |
|------|---|-------|
| 1414 | Heringsfilet „Hausfrauen Art“ <i>in Sahnesauce mit Gurken und Äpfeln, dazu Salzkartoffeln</i> | 14,90 |
| 1342 | Seelachs gedünstet <i>an Senfsauce mit Butterkartoffeln und eine Salatteller</i> | 18,90 |
| 1319 | Rotbarschfilet paniert mit Zitronen-Petersilienbutter, <i>Salzkartoffeln und ein Endiviensalat in Kartoffeldressing</i> | 19,90 |
| 1301 | Krabben „Fund“ mit Penne Rigate, Olivenöl, Knoblauch <i>und Chili, dazu kleiner Salat</i> | 19,90 |
| 1311 | Lachsfilet auf der Haut gebraten nappiert mit Dill- <i>Hollandaise an Blattspinat mit Salzkartoffeln</i> | 24,90 |
| 1318 | Fischpfanne <i>Rotbarschfilet und Lachsfilet an Dill-Hollandaise, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln</i> | 23,90 |
| 1245 | Bergisches Schweineschnitzel <i>belegt mit gebratenen Speckscheiben und Spiegelei, dazu Bratkartoffeln⁶ mit Speck und Zwiebeln</i> | 19,90 |
| 1253 | Champignon Schnitzel <i>Champignonrahmsauce, dazu Pommes frites</i> | 18,90 |
| 2621 | Orientalische Bowl <i>Falafel mit Joghurtsauce, Romanasalat, Tomaten, Gurke Rotkohlsalat, Couscous und gebackte Mandeln</i> | 14,90 |

Dessert

| | | |
|------|--|------|
| 1698 | Tartufo Cioccolato Eiscreme umhüllt von Schokoladeneiscreme <i>und bestreut mit Kakaopulver auf Vanillesauce mit Sahne</i> | 8,30 |
|------|--|------|