

Fischtage

Zum Start

Bouillabaisse

dazu ein Knoblauchbaguette € 12,50

Tafelspitzsülzchen

Linsenvinaigrette | Salatstrauß | Gebäck € 12,50

Gegrillter Schafskäse auf roten Rüben Carpaccio

Honig-Senfsauce | Ruccola | Gebäck € 13,50

Beef Tartare

Trüffelmayonnaise, rote Zwiebel, Butter, Toast € 16,50

Hauptgerichte

Port. Miesmuscheln

in Weißweinsud, Knoblauch, Tomaten und Weißbrot 18,50

Lachsforellenfilet

auf roten Rüben | Pastinakenpüree | Krenschäum 26,20

Sattler Fischteller

Lachs | Zander | Saibling | Garnele
Safransauce | Wildreis | Buttergemüse 30,50

Fischcurry

mit Pak Choi | Basmatireis 18,90

5 Garnelen in der Schale

tomatisierte Linguine | Broccoli 24,90

Bachforelle – Fischzucht Hechenberger

Müllerin Art | Kartoffeln frische Kräuter 28,90

Saiblingsfilet – Fischzucht Hechenberger

Pastinakenpüree | Karotten Gemüse | Zitronenbuttersauce 27,90

Lust auf Moosbeernocken?

Vanilleeis 9,80

