

Heringschmaus & Fischtage 14. Februar bis 16. Februar 2024



Aperitifempfehlung

Kirchmayr's Birnenschaumwein von der Streuobstwiese € 7,50
1 Stück Auster Spéciales de pleine mer/No2/Gillardeau/Normandie € 6,50

Gerne können Sie auch einzelne Gerichte in a la carte Größe wählen

<i>Heringsaufstrich/Senfgurken/geröstetes Bauernbrot</i>	€ 6,50
<i>0 Cornetto/Räucherlachs/Rote Rübe-Humus a la carte 3 Stück</i>	€ 12,00
<i>0 Geflämmtes Filet v. See-Saibling/Edamame/Erdnuss-Spinat</i>	€ 15,00
<i>0 Confiertes Lachs „Lable rouge“/Buttermilch/Radieschen/Petersilien-Öl/Tobiko</i>	€ 20,00
<i>0 Thunfisch-Sashimi/Sesam/Limette/Wakame/Wasabi-Mayonnaise/Croutons</i>	€ 25,00
<i>0 Italienische Miesmuscheln „Cozze“/Paradeiser-Senf-Sud/Paprika-Chips</i>	€ 18,00
<i>0 Karotten-Ingwerschaumsuppe/Räucherforellen-Pofese</i>	€ 10,00
<i>0 Jakobsmuschel-Getauchte Ware/Erdäpfelcreme/Grammeln/Safran-Beurre blanc</i>	€ 32,00
<i>0 „Skrei“-Winterkabeljau/Tempura/Pak-Choi/Kapern/Hollandaise</i>	€ 32,00
<i>0 Linguine/ ausgelöster Taschenkrebs/Dill-Fleurette</i>	€ 38,00
<i>0 Saltimbocca vom Seeteufel/ Paradeiser-Risotto</i>	€ 38,00
<i>0 Hausgemachtes Sorbet/Griechischer Joghurt/Karamell-Pop-Corn</i>	€ 10,00
<i>0 Gereifter Käse aus Frankreich</i>	€ 15,00

Menü € 115,00