

ASCHERMITTWOCH FISCHESSEN 2023

Vorspeise und Suppe

Confierter Lachs auf Rettich-Apfel-Salat mit Wasabi-Schaum	14,90 €
Französische Muschel-Suppe	10,50 €

Hauptgänge

(Zu allen Fischgerichten servieren wir eine Beurre Blanc)

Seezunge im Ganzen gebraten und am Tisch filetiert Beilagen zur Wahl: schwarzes Sepia-Risotto, getrüffeltes Lila-Kartoffelpüree, wilder Brokkoli, Ofengemüse oder ein gemischter Salat	46,50 €
Duo von Doraden- & Wolfsbarsch-Filet mit Kräuterseitling-Risotto und geschmorten Cherry-Tomaten	36,50 €
Seeteufel mit Kartoffel-Trüffel-Püree, Chorizo und wildem Brokkoli	39,50 €
Tagliarini a la Vongole - mit Venusmuscheln	29,50 €
