

Aschermittwoch Menü

Vorspeisen

<i>Gratinierte Austern (4 Stück)</i>	15,50 €
<i>Radicchio -Rote Bete Carpaccio</i>	4,50 €
<i>Avocado mit Jakobsmuscheln vom Grill</i>	14,50 €
<i>Saute' von Venus und Miesmuscheln in Weißweinsauce</i>	16,50 €
<i>Geräucherter Lachs auf Feldsalat</i>	12,50 €

Nudeln

<i>Linguine mit Hummer (1/2 Stück) in Hummersauce</i>	19,50 €
<i>Hausgemachte Schwarze Ravioli gefüllt mit Lachs in Hummersauce</i>	14,50 €
<i>Risotto mit Radicchio, Birnen und Shrimps</i>	14,50 €
<i>Tagliolini mit Scampi und Steinpilzen</i>	15,50 €

Sorbet

<i>Zitronen - Minz Sorbet</i>	5,50 €
-------------------------------	--------

Hauptgerichte

<i>Fischsuppe</i>	27,50 €
<i>Seeteufel in Olivenragout</i>	23,50 €
<i>Goldbrasse im Salzmantel (ca. 40 Minuten)</i>	24,50 €

Alle Fischgerichte werden mit Dillkartoffeln und frischem Gemüse der Saison serviert

Dessert

<i>Dessertteller mit frischen Früchten</i>	8,50 €
--	--------

Empfehlung:

<i>Weißwein aus Sizilien (Grillo Bianco) ein fruchtig, trocken</i>	19,50 €
--	---------
