

Aschermittwoch Menü

Vorspeisen

6 Austern	21,00 €
Geräucherter Lachs auf Apfel Carpaccio	13,50 €
Zucchini Roulade mit Jacobs Muscheln auf Safransauce	16,50 €
Saute' von Venus und Miesmuscheln in Weißweinsauce	17,50 €

Nudeln

Linguine mit Baby Kraken und Muscheln	16,50 €
Spaghetti alla Chitarra mit Hummer	19,50 €
Risotto mit Radicchio, Birnen und Shrimps	14,50 €
Orecchiette mit Muscheln, Bohnen und Kartoffeln	13,50 €

Sorbet

Zitronen - Sorbet	5,50 €
-------------------	--------

Hauptgerichte

Fischsuppe	27,50 €
Seeteufel vom Grill auf Kräuter Sau	24,50 €
Seewolffilets in Kartoffeln Kruste auf Trüffelsauce	24,50 €
Schwertfisch Steak in Oliven, Kapern und Cocktailtomatensauce	25,50 €

Alle Fischgerichte werden mit Dillkartoffeln und frischem Gemüse der Saison serviert

Dessert

Dessertteller mit frischen Früchten	8,50 €
-------------------------------------	--------

Empfehlung:

Weißwein aus Sizilien (Grillo Bianco) ein fruchtig, trocken	19,50 €
---	---------
