

Tageskarte

Aschermittwoch, 26. Februar 2020

MANZ Riesling Kabinett feinherb - 2017/2018

Ausgeprägte Zitrus- und Aprikofrucht, sehr feingliedrig, geschliffen,
gute Balance zwischen Süße und Säure, ein Riesling der Sie schweben lässt.

0,1 l = € 4,00

0,2 l = € 7,50

0,5 l = € 18,50

0,75 l = € 25,00

Frische Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Bratkartoffeln <small>B,D,E,I</small>	12,50
<i>Herring filet with fried potatoes</i>	
Gebeizter Norwegischer Lachs , Honig-Senf-Dill-Sauce, Kartoffelrösti <small>A,B,L</small>	14,50
<i>Pickled Norwegian salmon, honey-mustard-dill-sauce, hash browns</i>	
Gegrillte Garnelen mit Asiatisch gebratenen Nudeln <small>B,C,D,I,J</small>	19,50
<i>Prawns with asian-type noodles</i>	
Gegrilltes Doradenfilet auf Paprikagemüse, Kräuterbutter und junge Kartoffeln <small>B,D,I,J</small>	16,50
<i>Grilled gilthead with pepper vegetables, herb butter and young potatoes</i>	
Gebratenes Lachssteak mit Pesto-Sauce, Grillgemüse und Babykartoffeln <small>B,D,E,I,J</small>	19,50
<i>Roasted salmon steak with pesto-sauce, vegetables and young potatoes</i>	
Gebratenes Zanderfilet auf Wirsingrahmgemüse und Petersilienkartoffeln <small>B,D,E,I,J</small>	17,50
<i>Fried fillet of pike perch, savoy cabbage with cream and parsley potatoes</i>	
MARONIS Fischcurry	
Gegrillte Fischfilets auf Gemüse in Curry und Kokosmilch gegart, Duftreis <small>B,D,I,J</small>	19,50
<i>Grilled fish-fillet with vegetables cooked in curry and coconut milk, basmati rice</i>	