

Aschermittwoch Traditionelles ganztägiges Fischessen

- | | |
|---|------------|
| 1.) Tomatencremsuppe mit Crevetten
und Sahnehäubchen | 4,50 Euro |
| 2.) Bergische Kartoffelsuppe mit
Räucherlachsstreifen | 4,90 Euro |
| 3.) Crevettencocktail garniert mit
Toaste und Butter | 9,40 Euro |
| 4.) Räucherlachs auf Blattsalat mit Rösti ecken
an Senfdillsauce | 9,40 Euro |
| 5.) Schollenfilet Finkenwerder Art auf Kräuterbutter
mit Salzkartoffeln und Salatteller | 14.50 Euro |
| 6.) Schellfisch im Fischsud gegart auf Sauce Hollandaise
dazu Salzkartoffeln und Salatteller | 14,70 Euro |
| 7.) Zanderfilet in Butter gebraten auf einer Dillsahnesauce
dazu Salzkartoffeln und Salatteller | 15,50 Euro |
| 8.) Lachsschnitte vom Grill auf Sauce Hollandaise
mit Salzkartoffeln und Salatteller | 15,50 Euro |
| 9.) Seelachsfilet gebacken mit Salzkartoffeln und
Salat oder mit Remouladensauce u. Kartoffelsalat | 13,90 Euro |
| 10.) Forelle Müllerin in Mandeln gebraten dazu
Salzkartoffeln und Salatteller | 14,90 Euro |
| 11.) Heilbuttfilet in der Pfanne gebraten auf
Hollandaise, Salzkartoffeln und Salatteller | 14.80 Euro |
| 12.) Tunfischfilet vom Grill auf Basilikumtomatensauce
mit Reis und Salatteller | 15,90 Euro |
| 13.) Pochierte Lachsschnitte auf Sahnedillemonsauce
mit Salzkartoffeln und Salatteller | 15,50 Euro |
| 14.) Kabeljaufilet auf Dillsahnesauce mit frischem
Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln | 14,90 Euro |
| 15.) Welsfilet gebraten auf Currysahnesauce dazu
Reis und Salatteller | 13,90 Euro |
| 16.) 3 Matjesfilet Hausfrauen Art mit Zwiebeln, Gurken
Und Apfelstückchen dazu Salzkartoffeln | 11,90 Euro |