



Aschermittwoch Traditionelles ganztägiges Fischessen

Weitere Infos findet Ihr unter  
[www.haus-rheinblick-ott.de](http://www.haus-rheinblick-ott.de)

- 1.) Tomatencremsuppe mit Crevetten  
und Sahnehäubchen 4,90 Euro
- 2.) Bergische Kartoffelsuppe mit  
Räucherlachsstreifen 4,90 Euro
- 3.) Crevettencocktail garniert mit  
Toast und Butter 9,40 Euro
- 4.) Räucherlachs auf Blattsalat mit Rösti ecken  
an Senfdillsauce 9,50 Euro
- 5.) Schollenfilet Finkenwerder Art auf Kräuterbutter  
mit Salzkartoffeln und Salatteller 14,90 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 Remouladensauce und 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 Sahne-Dill-Zitronensauce  
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 14,70 Euro
- 16.) 3 Matjesfilets Hausfrauen Art mit Zwiebeln, Gurken  
und Apfelstückchen dazu Salzkartoffeln 12,90 Euro

