Aschermittwoch

26. Februar

Matjes „Hausfrauenart“
mit Pellkartoffeln und Salatgarnitur.....11,00 €

Backfisch
mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Remouladensauce.....12,90 €

Duett von Zander und Lachs
an Safran-Weißwein-Sauce,
dazu Steinpilzrisotto und Broccoli……..……18,90 €

Saiblingfilet
auf Ratatouille-Gemüse, dazu Rosmarin-
Pellkartoffeln und Basilikumpesto……...……16,80 €

Empfehlungen vom Küchenchef

Jean-Pierre's „Bouillabaisse“
Leicht tomatierte Fischsuppe von einheimischen
Fischen und Eismeer Crevetten mit frischem Gemüse,
dazu Knoblauchbaguette und Safrandip

Kleine Portion……10,80 €
Große Portion……...17,50 €

Dessert-Spezialität

Nougat-Minz-Mousse
auf Kirschragout, dazu Orangenhippe……..7,90 €