

Fischwoche 15.-20.04.2019

Vorspeisen

Fischsuppe Paul
mit frischen Gemüse und Tomatenrahm
dazu geröstetes Graubrot
4,90€

Pikanter Thunfischsalat
mariniert mit Lauch, Knoblauch, Zitrone, Joghurt und Kapern
gereicht mit frischem Baguette
6,90€

Kieler Sprotten
und geröstetes Graubrot
6,20€

Zwischengericht

Räucherlachs - Carpaccio mit Knoblauchgarnelen
an gebratenen Scheiben von der Ofenkartoffel mit Limetten-Quark-Dipp
Klein 8,50€
Groß 12,90€

Hauptgang

Fischpfanne Seeblick
verschiedene Filetstücke gedünstet, mit frischem Gemüse in Tomatenrahm
dazu Butterreis und Gurkensalat
17,60€

Karpfen Blau
gereicht mit Meerrettichrahmsöße,
glasierten Karotten und Petersilienkartoffeln
15,90€

Pasta Frutti di Mare
in Knoblauchöl geschwenkte Meeresfrüchte, frischer Lauch und Kirschtomaten
14,20€