

Frische Genüsse

aus

See und Meer

Unser Fischbuffet zu Aschermittwoch 2012

Zur Begrüßung

Caipirinha Bowle

Vorspeisen

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachs
Creme-Suppe mit frischen Flusskrebsschwänzchen
Frische Miesmuscheln in Lauch-Weißweinsud oder Tomatensud
Shrimps mit Chili, Knoblauch und Olivenöl
Geräucherter Lachs und Forelle
Marinierte Meeresfrüchte – Heringssalate – Thunfischaufstrich
Garnierte Eier mit Sardellenfüllung
Carpaccio vom Octopus
Forellenkaviar
Anti Pasti

Hauptgang

Jakobsmuscheln überbacken mit Sesam
Riesengarnelen gebraten mit Knoblauch-Kräuterpesto
Calamari gegrillt
Knurrhahnfilet auf Gemüsebeet
Lachsfilet überbacken mit Kartoffel-Mayonnaisepuree
Zanderfilet mit Salbei und Rohschinken
Fischlasagne mit Kapern und Tomaten

Basmatireis, Kräutertagliatelle, Rosmarinkartoffeln,
Gemüse, Blattspinat, Orangen- und Krensaucen

Süßes

Panna Cotta mit Erdbeermus
Gebratene Apfelringe mit Cointreau
Bananen-Tiramisu
Mohn-Soufflé

€ 39,00