



ASCHERMITTWOCH

TRADITIONAL FISH MEAL

VORSPEISEN

HUMMERBISQUE

mit Ziegenkäse-Crostini..... 6,00

GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET

dreierlei Bete | Meerrettich..... 13,00

HAUPTSPEISEN

MATJES VOM BACHFORELLENFILET

Apfel | Zwiebel | Sauerrahm | **BI** Butterkartoffel
als Vorspeise..... 11,50

als Hauptspeise..... 16,80

SEETEUFEL

Zitronenlinguini | Thaispargel | Tomatenpesto
..... 23,00

MIESMUSCHELN

Wurzelgemüse | Knoblauchcreme |
Baguette | Weißwein..... 18,00

GEBACKENES KARPFFENFILET

Kartoffel-Radieserlsalat |
Zitronen-Kräuter-Remoulade..... 17,00

GEGRILLTES LACHSFILET

Gnocchi | Basilikumschaum | Topinambur
..... 21,00

DESSERT

SCHOKOBROWNIE

Millirahm-Apfelstrudel-Eis | Vanillesabayon |
Topinambur..... 8,80

STARTERS

LOBSTER SOUP

with goat cheese crostini..... 6,00

SMOKED CHAR FILLET

three sorts of beets | horseradish..... 13,00

MAIN DISHES

MATIE FROM BROWN TROUT FILLET

apple | onion | sour cream | **BI** buttered potato
as starter..... 11,50

as main dish..... 16,80

MONKFISH

lemon pasta | Thai asparagus | tomato pesto
..... 23,00

MUSSELS

root vegetables | garlic cream | baguette |
white wine..... 18,00

BAKED CARP FILLET

potato radish salad | lemon herb remoulade
..... 17,00

GRILLED SALMON FILLET

gnocchi | basil foam | sunchoke
..... 21,00

DESSERT

CHOCOLATE BROWNIE

milk-cream apple strudel ice cream |
vanilla sabayon | sunchoke..... 8,80

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO,
inkl. Service und gesetzl. MwSt.

ALL PRICES ARE LISTED IN EURO,
VAT and service included.