

TRADITIONELLES FISCHESSEN AM ASCHERMITTWOCH

Rheinischer Heringsstipp

mit knusprigen Röstkartoffeln an Salatbouquet

8,90 €



Gebratenes Doradenfilet

auf mediterranem Gemüsebett mit Thymiankartoffeln umlegt

16,80 €



Pochiertes Kabeljaufilet

an Dill-Senf Sauce dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

16,90 €



Gebratenes Steinbeißerfilet

auf provonzalischem Gemüse mit Gnocchi in Tomaten-Basilikumsauce

18,50 €



Gebratene Lachswürfel

mit frischem Blattspinat in Estragonsauce auf Fettuccini

14,80 €



UNSER ASCHERMITTWOCHS-MENÜ

Schwalmsüppchen „Rheinische Bouillabaisse“
mit Edelfischen und Wurzelgemüse verfeinert



In Kräutern gebratenes Zanderfilet auf Frühlingsgemüsebett mit
Rosmarinkartoffeln umlegt



Parfait von der Bourbon-Vanille auf Himbeermark mit Pistaziensplittern

26,50 € pro Person

