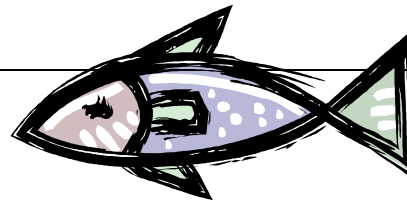


# Tageskarte von 11.30 bis 23.00 Uhr



Mittwoch, 22. Februar 2012

## Aschermittwoch



### Als Aperitif:

Prosecco-Sprizz  
mit Holunder, Feige, Cranberry oder Melone 0,2 l 5,50

### Als Vorspeise:

Hechtklößchen –Fischfonds- 4,60

Irische Fischcremesuppe „Chowder“ 6,80



Vorspeisenvariation:  
Garnelenspieß mit Chilisoße, panierte Garnelenschwänze  
und Räucherlachs mit Meerrettichrahmsoße 8,60

### Als Hauptgang:

Frische Forelle mit gebratenen Mandeln,  
dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Salatteller 13,20

Lachssteak vom Grill auf Frühlingsgemüse  
mit Weißwein-Meerrettichsoße, dazu Röstitaler 13,40

Bunter Salatteller mit in Kräuterbutter  
gebratenen Jacobsmuscheln, dazu ofenfrisches Baguette 13,60

Thunfischsteak in Sesammantel gebraten  
auf Thaicurrysoße mit Buttergemüse und Wildreis 13,80

Seeteufelfilet auf Prosecco-Sauerkraut  
mit Petersilienkartoffeln 14,80



Grüne und schwarze Tagliatelle  
in Hummersoße mit gebratenen Riesengarnelen 15,20

### Als Dessert:

Bayrisch Creme mit frischen Früchten 4,20

Topfenrahmstrudel mit Vanilleeis,  
Vanillesoße und Sahne 4,20

