

Fischwochen

	Euro
<i>Bouillabaisse mit Meereseinlage</i> <i>(Fischsuppe mit einem Hauch von Safran)</i>	5,50
<i>Bunter Salatteller mit 4 Stück gebratenen Garnelen und Baguette</i> ^{3,10}	8,50
<i>Wolfsbarsch "Loup de Mer"</i> <i>im ganzen gebraten mit Butterkartoffeln und Salatteller</i> ^{3,10}	11,90
<i>Gebratene Scholle mit Speck und Zwiebeln</i> <i>dazu Salzkartoffeln und bunte Salate</i> ^{2,3,7,10}	11,90
<i>Gebratener Seeteufel "Lotte de Mer"</i> <i>auf Kräutersoße mit Butterreis und Mandelbrokkoli umlegt</i> ¹	14,90
<i>Steak vom Schwertfisch an Sour Creme</i> <i>mit Kartoffeln und Salatteller</i> ^{3,10}	12,90
<i>Gedünstete Seezungenfilets auf Petersilienwurzelcreme</i> <i>mit Brokkoli umlegt dazu Butterkartoffeln</i> ¹	13,90
<i>Welsfilet im Bierteig gebacken mit Kräuterdip</i> <i>dazu Kartoffelsalat und gemischter Salatteller</i> ^{3,10}	8,50
<i>Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Salzkartoffeln</i> ^{3,10}	5,90
Vegetarisch :	
<i>Gebackenes Sellerieschnitzel mit Kräuterdipp und Kartoffelsalat</i> ^{3,10}	5,90
<u><i>Zum Abschluss eine kleine Nascherei</i></u>	
<i>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</i>	3,90

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!