

unsere Fischkarte

Aschermittwoch 2012

leicht gebundene Fischsuppe mit Safran	5,-
geräucherte Filets von Forelle, Lachs und Saibling	11,50
½ Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter & Baguette	8,50
der klassische Stockfisch mit geschmälzten Zwiebeln Sauerkraut & Kartoffeln	14,50
Filet vom Eismeerkabeljau (Skrej) und Gambas auf Erbspüree mit Basmatireis	19,-
dazu: '09er ,Wein2' Grauburgunder & Chardonnay, Andreas Bieselin, Ettenheim, Breisgau kräftig & elegant, mit zarter Frucht, tragende Mineralik, viel Schmelz im Abgang	
0,1 l 4,50 0,75 l 26,-	
mit Vanille, Knoblauch & Ingwer in Butter gebratenes Heilbuttfilet Blattspinat und Nüdele	18,50
Filet von der Goldbrasse in Gutedelsauce Tomatennudeln und Blattsalate	18,-
norwegisches Bio-Lachsfilet mit leichter Currysauce kleine Gemüsestreifen, feine Nüdele und Blattsalate	16,50
Seelachsfilet in Kokos-Chilisauce Basmatireis und Blattsalate	13,50
dazu: '10er Riesling ,Kapellenstück' Achim Jähnisch, Kirchhofen, Markgräflerland sehr vielschichtig-mineralischer Riesling, zarte exotische Frucht, viel Spiel	
0,1 l 3,50 0,75 l 20,50	
gebratenes Zanderfilet mit Apfel & Speck auf Kartoffel-Selleriestock, dazu Salat	16,50
Filet von der Nordseescholle auf Linsengemüse mit Kartoffeln	15,-
Matjesfilet mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln und Sauerrahm dazu Kartoffeln	10,50