

Speisekarte 2019

Fischwochen nur im März !

Speisekarte zu unseren Fischwochen

Vorspeisen

Räucherlachs

auf Frischkäse-Meerrettich-Creme und
gebackenen Kartoffelpuffern

6,20 €

Curry-Kokos-Süppchen

mit frittierten Garnelen am Spieß

4,90 €

Tintenfischringe

gebacken , mit Knoblauchcreme & Baguette

5,00 €

Hauptgerichte

Schwarzatalforelle " Müllerin Art "

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

13,00 €

Karpfen " Blau "

mit Salzkartoffeln , zerlassener Butter
und Sahnemeerrettich

13,50 €

Matjesfilet

nach Hausfrauen Art , gereicht mit
Salzkartoffeln und Remoulade

10,90 €

Kein Fisch ohne Gräte , kein Mensch ohne Mängel .

Zanderfilet

natur gebraten , mit mediterranem Gemüse

(Paprika , Tomaten , Zucchini , Champignons , Aubergine , Mais)

& frittierten , hausgemachten Kartoffelplätzchen

13,40 €

Seelachsfilet

in Knusperpanade , gebraten , dazu

Kartoffel-Gurkensalat a la Thüringer Hof

11,10 €

Skrei (Winterkabeljau)

gedünstet , an tomatisierter Kräuterrahmsauce

mit Reis und Salatbeilage

14,50 €

Wildlachs

gebraten , angerichtet auf Kokos-Spinatnudeln

11,60 €

bunte Fischplatte

Variationen aus gebratenen und gedünsteten

Fischfilets sowie frittierten

Tintenfischringen , gereicht mit mediterranem

Gemüse , Wildreis und Frischkäse-Meerrettichcreme

17,10 €

Unsere Fischgerichte sind nur nach Verfügbarkeit erhältlich ! Vielen Dank für Ihr Verständnis !

Alle Fische legen Eier , die russischen sogar Kaviar ! (aus einem Schulaufsatz)