



Herzlich Willkommen in...

Grünschalmuscheln mit Kräuter-Parmesan-Kruste

19,80

DAS HEILMITTEL DER MAORI - IM ÖFEN GRATINIERTER GRÜNSCHALMUSCHELN, MIT EINEM WÜRZIGEN MANTEL AUS HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER, PARMESAN UND FEINEN SEMMELBRÖSELN. DAZU REICHEN WIR FRISCHES BAGUETTE

Spaghetti alla Puttanesca – Die Pikante

23,90

DER NAPOLITANISCHE PASTA-KLASSIKER NEU INTERPRETIERT! SPAGHETTI IN EINEM INTENSIVEN, PIKANT-MEDITERRANEN SUGO AUS TOMATEN, KÄPERN UND OLIVEN, VERFEINERT MIT ZARTEN GAMBAS. ABGERUNDET WIRD DAS GERICHT DURCH EINE SAFTIG GEBRATENE ROTSCHWANZGARNELE

Knusprige Zander-Bowl (Fish-Bowl)

24,60

FRISCHE TRIFFT CRUNCH! KROSS GEBACKENES ZANDERFILET AUF GEDÄMPFTEM RUNDKORNREIS, ERGÄNZT DURCH FRISCHE GEMÜSESTREIFEN, EDAMAME UND SPINAT. VERFEINERT MIT EINER LEICHT SÜßLICHEN HOISINSOßE

Gegrillter Goldbarsch auf Fregola Sarda

29,80

EIN ELEGANTES GERICHT – GOLDBARSCHFILET MIT EINER AROMATISCHEN TOMATEN-KRÄUTER-KRUSTE, SCHONEND GEGRILLT. ANGERICHTET AUF TRADITIONELLER FREGOLA SARDA (SARDISCHE HARTWEIZENGRIEß-PASTA), BEGLEITET VON BABY BIMI UND EINER LEICHEN BEURRE BLANC.

Lachsfilet mit Honig-Senf-Glasur

26,90

UNSER ZARTER LIEBLING – LACHSFILET MIT HONIG-SENF-GLASUR IM ÖFEN FINALISIERT. BEGLEITET WIRD DER „KÖNIG DER FISCHE“ VON WÜRZIGEM SPINAT UND GOLDBRAUN GEBRATENEN MINI-KARTOFFELN

Gebackenes Karpfenfilet – traditionell & regional

24,50

FRÄNKISCHE MÖNCHSTRADITION – ZARTES KARPENFILET IN KNUSPRIGEM MANTEL GOLDBRAUN GEBACKEN. KЛАSSISCH BEGLEITET VON UNSEREM HAUSGEMACHTEN KARTOFFELSALAT UND EINER CREMIG-FRISCHEN SAUCE TARTAR

Wir servieren Ihnen perfektionierte Geschmackskreationen. Bitte sehen Sie von Wünschen bzgl. der Änderung von Beilagen oder Zutaten ab, da dies die abgestimmte Komposition stören würde.

Vielen Dank für Ihre Offenheit & Ihr Vertrauen!

