Unsere Empfehlung zum Karfreitag

Vorspeisen

drei gebratene argentinische Rot-Garnelen

an hausgemachte Bandnudeln in Bärlauch-Rahm 14,80 Euro

Scheibchen vom hausgebeizten Lachsfilet

Senf-Dill-Honig-Dip, Wildkräutersalat und Kartoffel-Apfel-Reibeküchlein 15,60 Euro

Feines Cremesüppchen vom Bärlauch

mit Bärlauch-Pesto 6,80 Euro



Hauptgang

Frische Forelle von der Fischzucht Heydenhahn aus Weinbach nach "Müllerin Art"

in Mandelbutter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln und Salatteller 18,80 Euro

Gebratene Tranchen vom Lachs- & Skrei- Filet

an Spargel- Tomaten-Ragout und hausgemachte Bandnudeln in Bärlauch-Rahm 26,50 Euro

Tranchen vom gebratenen Skrei-Filet

an Blattspinat mit Pinienkernen und Wild-Langkorn-Reis 26,80 Euro

Medaillons vom Seeteufel

mediterranes Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln 28,80 Euro

Fischplatte für 2

Tranchen vom Lachs-, Skrei- und Seeteufel- Filet argentinische Rot-Garnelen Safransauce & Sauce bearnaise Blattspinat mit Pinienkernen & mediterranes Grillgemüse 58,00 Euro für 2 Personen

Dessert

Zweierlei Schokoladen-Sorbet

an Erdbeeren- Rhabarber Ragout 6,80 Euro

