


HERINGSESSEN

ASCHERMITTWOCH, 26. FEBRUAR 2020

Filet von der Schwarzwälder Räucherforelle Abblinsensalat, Kürbiskerne & Blattsalat	11 €
Matjesdoppelfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke & kleines Salatbouquet	14 €
als Hauptgang mit kleinen Kartoffelchen	18 €
Variation vom Hering Matjes, Rollmops, Bismarck- & Brathering mit feinen Salaten ~ serviert auf der Etagère ~	18 €
als Hauptgang mit kleinen Kartoffelchen	24 €
Gemischter Räucherfischsteller Meerrettichschmand & feine Salate	15 €
Aufgeschlagene Hummersuppe mit Jakobsmuschel & Blätterteigstängelchen	10 €
Tranche vom schottischen Label Rouge Lachs Rieslingsauce, feines Gemüse & kleine Kartoffelchen	25 €
Fischvariation 1463 Krustentiersauce, feines Gemüse & Kräuternudeln	27 €

FÜR ALLE NICHT-FISCH-ESSEN

Hausgemachte Kartoffelmaultäschle Zweierlei Kürbis & Kernöl 	21 €
Rosa gebratenes Filetmedaillon von der deutschen Rinderfärsche (Ca. 180g Rohgewicht) Morchelrahmsauce, feines Gemüse & Kartoffelgratin	29 €