

Aschermittwoch

2018



Aschermittwochs-Menü

Gepickelte Rote Bete
mit lauwarmer Räucherforelle und Wasabimousse

Safransüppchen mit Lachsnockerl

Loup-de-Mer-Filets mit Kapern, Oliven und Tomatenwürfeln
an gebratenem Zucchini Gemüse und cremiger Polenta

Weißes Nougateis mit Passionsfruchtschaum
und Müslicrumble

43,50 €

3-Gänge mit Vorspeise 37,50 €

3-Gänge mit Suppe 34,00 €

Weinempfehlung

2016 „Win Win“ Riesling Qualitätswein, trocken,
Von Winning, Pfalz

0,1 l 3,90 €

0,2 l 7,60 €



Vorspeisen

Gepickelte Rote Bete
mit lauwarmer Räucherforelle und Wasabi Mousse 11,00 €

Carpaccio vom Oktopus in Knoblauch-Zitronenmarinade
mit Bauernbaguette 14,50 €

Frühlingsalat mit Fenchel-Orangen-Vinaigrette
klein 4,50 €
groß 6,50 €

Suppen

Safransüppchen mit Lachsnockerl 6,00 €

Kräuterschaumsuppe mit Brotchip 5,50 €

Tom Yum Suppe mit Tofu 6,00 €

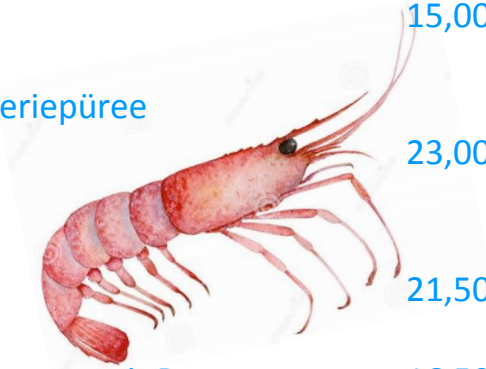
Zwischengericht

Hausgemachte Trüffelravioli mit Beurre-Blanc-Schaum	13,50 €
Pasta mit Weißweinsauce, Lachswürfeln, Kirschtomaten, Zuckerschoten und gehobeltem Parmesan	14,50 €

Hauptgerichte

Fisch

Loup-de-Mer Filets mit Kapern, Oliven und Tomatenwürfeln an gebratenem Zucchini Gemüse und cremiger Polenta	23,00 €
Rotbarschfilet in goldgelber Panade gebacken mit Remouladensauce und Kartoffel-Vogelersalat mit Kürbiskernöl	15,50 €
Welsfilet im Mostsud gegart mit Apfelkren, Wurzelgemüse und Notzinger Kartoffeln	19,50 €
Kandler's Fisch-Variation mit Safranschaum, Blattspinat und Fettuccine	24,00 €
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel, Essiggurke in Sauerrahmsauce und Petersilienkartoffeln	15,00 €
Skrei mit einer Kruste von Meerrettich an Selleriepüree und zweierlei Bete	23,00 €
Crepinette von Scholle und Garnelen, Beurre Blanc, Fenchel und Kartoffel-Espuma	21,50 €
Portion Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauchsauce mit Baguette	16,50 €



Vegetarisch

Thai-Gemüsecurry mit Koriander und Limetten-Basmatireis	12,50 €
Hausgemachte Spinatknödel mit brauner Butter und Parmesan	13,00 €

Fleisch

Steak von der Rinderlende (220g) mit Pfannengemüse und Cashew-Krapfen	29,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit großem Wintersalat	22,50 €

Desserts

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Gewürzmandarinsorbet	6,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Bourbon-Vanilleeis und Sauerkirschragout	7,00 €
Mokka-Cognac-Tiramisu mit marinierten Beeren	7,00 €
Weißes Nougateis mit Passionsfruchtschaum und Müslicrumble	5,00 €