

## Fischwochen

1. – 19. April 2019

### Vorspeisen

Geräucherter Ikarimi-Lachs auf jungem Blattspinat und Wasabiespuma	13,80 €
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Trüffelscheiben auf Rote Beete Carpaccio und Kräutersalat	14,20 €
Gebratener Thunfisch im Pfeffermantel auf grünem Spargelsalat und Apfelperlen	15,80 €

### Suppen

„Pot au feu“ vom Knurrhahn und Garnele mit frischem Fenchel und Kartoffelwürfel	8,50 €
Zitronengras-Currysuppe mit Meeresfrüchtespieß	8,50 €

### Hauptgerichte

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Petersilienkartoffeln	17,80 €
Gebratene Zanderfilets an buntem Frühlingsalat mit Balsamico-Dressing	18,50 €
Kabeljaufilet mit Zitronenkruste auf Sellerie-Mousseline und Schlosskartoffeln	18,50 €
Gedünstetes Lachsfilet auf cremigem Blattspinat und Linguinenudeln	21,80 €
Bodenseefellchen im Riesling-Gemüsesud pochiert mit weißem Stangenspargel und Mandelbällchen	22,80 €
Saltimbocca vom Seeteufel mit wildem Brokkoli und Kartoffel-Bärlauchstampf	27,80 €

*Unsere  
Weinempfehlung:*

**2017er Riesling mit  
Sauvignon Blanc trocken  
Cleeborn-Güglingen,  
Württemberg**

**Glas 0,20 l 6,20 €  
Flasche 0,75 l 20,50 €**

