

*****Samstag, den 20. April 2019, ab 11:30 Uhr*****

Sommeraperitiv ohne Alkohol

San Bitter, Johannisbeersaft, Zitronensaft, Eis und Minze 4,20 €

Digestiv: Limoncello aus Sorrento

2 cl 3,50 €

Rum aus Barbados, 5 Jahre faßgereift

2cl 3,50 €

Rostocker Herings-Krabbensalat mit Kräuterkartoffeln

7,50 €

Fischsuppe, mit Baguette

kleine Portion 3,90 € /5,90 €

Fischvorspeisenteller

mit geräuchertem Lachs,- Thunfisch, 1 Garenele, Wakame, Karpfensülze, Forellenmus.
Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette

12,90 €

Argentinische Salzwassergarnelen vom Grill „ Wildfang“

mit Chutney und fruchtigem Salatteller. Dazu Baguette

11,90 €

Heute: Vegetarisches Pfannengemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten und Kartoffeln)

besten Olivenöl und Ziegenkäse

7,90 €

Crêpe: mit Räucherlachs, Crème fraiche, Dill, Blattsalat und Trauben

8,90 €

Miesmuscheln italien. (Tomate) oder franz. (mit Weißwein u. Sahne). Mit Baguette

9,90 €

Spaghetti Meeresfrüchte: mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...

10,90 €

Spaghetti alle Vongole: mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein

10,90 €

Seeteufelfilet aus dem Wok „Wildfang“

mit kurzgebratenen Gemüsestreifen (Fenchel, Karotten, Zucchini, Lauch, Staudensellerie...)
pikanter Soße und Reis

14,90 €

gemischter Teller (Loup de Mer und Doradenfilet) vom Grill

mit mediterranem Gemüse und Kräuterkartoffeln

13,20 €

Thunfischfilet „Salmoriglio“ vom Grill „medium oder durch“

mit einer Soße aus Zitronen, Oregano und bestem Olivenöl.
Dazu Kräuterkartoffeln mit Feld u. Blattsalat

14,90 €

Rotbarschfilet vom Grill „Wildfang“

mit Peperonata und Kräuterkartoffeln

13,50 €

Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal- fränk. Schweiz

mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat

10,90 €

oder: mit Mandel-Traubenrahm, Petersilienkartoffeln und Blattsalat

11,90 €

Mariniertes-Karpfenfilet vom Grill

mit Chicoree-Gorgonzolarahm und Kräuterkartoffeln

9,50 €

Kürbiskern-Karpfenfilet vom Grill

mit gemahlene Kürbiskernen paniert. Dazu Kartoffel- und Blattsalat

9,50 €

Frisch aus der Fritteuse

Halber Karpfen 100 g 2,60 €

Halber Pfefferkarpfen 100 g 2,60 €

Portion Karpfenfilet 100 g 3,30 €

Pfefferkarpfenfilet 100 g 3,30 €

Knusperkarpfen (würzige Karpfenfiletstreifen) mit Kartoffelsalat Portion 8,00 €

Innereien vom Karpfen, (nicht immer verfügbar) mit Kartoffels. Portion 8,00 €

Backfisch: frisches Seelachsfilet im Bierteig 100 g 2,30 €

Beilagen: hausgemachter Kartoffelsalat/Portion 2,20 € gem. Blattsalate /Portion 2,80 €

Bitte an der Feinkostkasse bezahlen

Wir beziehen unsere Kartoffeln (neue Sorte Juvel) von Knauer in Buckenhofen
Hinweis: auch in Filets können Gräten sein



<u>Salat Schäferin:</u> mit kurz angebratenem Ziegenkäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
<u>Salat Nizza:</u> mit Thunfisch, Sardellenfilet, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven.	8,30 €
<u>Salat mit Garnelenspieß und Cocktailsosse.</u> Mit Baguette	7,90 €
<u>Italienischer Vorspeisenteller:</u> mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti Dazu Baguette.	5,90 €
<u>Feldsalat:</u> mit Walnüssen, Trauben, Tomate, frischem Kürbiskernöl, Balsamico u. Baguette	6,70 €
<u>Käseteller,</u> mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 € 6,90 €
<u>Crêpe,</u> gefüllt mit Kochschinken und Käse	5,90 €
<u>Nudelgerichte:</u>	
<u>Ravioli gefüllt mit Artischocken:</u> mit Kirschtomaten, Spinat und Butter	9,90 €
<u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u> mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
<u>Spaghetti alle Vongole:</u> mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	10,90 €
<u>Tagliatelle:</u> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	8,50 €
<u>Penne:</u> mit Tomatensoße und Mozzarella	5,90 €

Dessert:

	hausgemachtes Panna Cotta auf Beerenfrüchte	3,90 €
Oder	Vanilleeis mit frischen Früchten	3,90 €
<u>und zum Abschluß:</u>		
	Espresso der Rösterei `Maria Sole`	1,60 €
	oder Affogato – Espresso mit Vanilleeis	2,90 €

Weißweine

Tageswein Nr.1

2017 Gavi

Bruno Broglia - Piemont 0,1 Ltr. Gl. 3,00 €

Tageswein Nr.2

2017 Silvaner aus dem Holzfass gereift

Max Müller I - Franken 0,1 Ltr. Gl 4,00 €

Spritziges:

Cremant d'Alsace rosé

Calixte 0,1 Ltr. Gl. 3,50 €

Cidre Brut – erfrischend – herb

Von Kerisac -Normandie 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Cidre Rose

Roter Delicieux)/Normandie lieblich 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

Aus Frankreich Saint Fernan,

Cidre mit Hibiskusblüte (2% Vol.) Fl. 0,275 l 3,90 €

Bierempfehlung:

Vollbier Privatbrauerei Grasser Huppendorf

Kellerbier Mahrs Bräu

Lagerbier Privatbrauerei Först Drügendorf

Lagerbier hell Augustinerbräu München

Classic Export (Bio) Weissenhofer Klosterbrauerei

Natur - Radler Mönchshof **Je 0,5 Ltr. Fl. 2,60 €**

Neder – Weiße (Hefeweizen)

Neumarkt Weißbier alkoholfrei **Je 0,5 Ltr 3,00 €**

Rotwein Nr. 1

2013 Nerello Mascalese

Cantina Colosi – Sizilien 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rotwein Nr. 2

2013 Cote du Rhone Village `Cairanne`

Frankreich 0,1 Ltr. Gl. 2,60 €

Rosewein Nr. 1

2017 Cerasuolo

Camillo Montori – Abruzzen – Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

Rosewein Nr. 2

2017 Roque Star

Cote de Provence 0,1 Ltr. Gl. 2,90 €

Für weitere Flaschenweine fragen Sie nach unserer Weinkarte

Alle aufgeführten Speisen, mit Ausnahme von Eis u. Räucherfisch (von einem handwerklich arbeit. Betrieb in Norddeutschland) werden von uns frisch mit besten Zutaten für Sie – ohne Verwendung von chemischen Zusätzen u. Geschmacksverstärkern – zubereitet. Für eventuelle Wartezeiten bitten wir um Verständnis. bei evt. Nahrungsmittelallergien- bzw.

Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

Nächsten Freitag, den 26.04. ist unser Freitagabendbistro wieder geöffnet.