



RUND UM DEN HERINGSSCHMAUS

VORWEG

Klassischer Heringssalat MIT SALATBOUQUET	8,10
Heringsschmaus-Vorspeisenvariation AUS KLASSISCHEM HERINGSSALAT, RÄUCHERLACHSTARTARE AUF GURKENSCHNEIBE MIT SENSAUCE UND GEBACKENER GARNELE MIT COCKTAILSAUCE	13,50
Garnelenschaumsuppe MIT CROUTONS	6,30

TAGESSCHMANKERL

Seeteufelfilet IM STRUDELTEIG GEBACKEN AUF SPARGEL-GEMÜSE-RISOTTO MIT GURKEN-PAPRIKA-RELISH	24,20
Seezunge IM GANZEN GEGRILLT MIT PETERSILKARTOFFELN UND JOGHURT-BLATTSALAT	23,80
Gebratenes Zanderfilet und gebackene Garnelen (2 Stück) AUF SAFRAN-GEMÜSE-LINGUINE	23,50
Spargel-Gemüse-Risotto MIT MARINIERTEM RUCOLA, GURKEN-PAPRIKA-RELISH UND GRANA	17,20

AUS DER SÜSSEN ECKE

Waldbeeren-Tiramisu	8,90
Mandel-Johannisbeer-Schokoladen-Eisbecher MIT PFLAUMENRAGOUT UND SCHLAG	9,10

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2022 Rotgipfler , WEINGUT PFERSCHY-SEPER, MÖDLING	1/8 L 5,70
2021 Weissburgunder , WEINGUT SCHNEIDER, TATTENDORF	1/8 L 5,00

Gedeckpreis € 2,50 (für unsere Kindergäste verrechnen wir kein Gedeck)