

## Fischkarte an Aschermittwoch

### Suppe

Gehaltvolle Fischsuppe..... unter Croûton mit Sauce Rouille	7,50€
--	-------

### Hauptgänge

Heringsfilet "Hausfrauenart"..... an Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln gebraten	15,40€
Seelachsfilet..... im Bierteig gebacken mit Salzkartoffeln und hausgemachter Remoulade	18,30€
Rotbarschfilet mit frischer Zitrone..... in Butter gebacken ~ mit Salzkartoffeln und Blattsalat	21,40€
Gegrilltes Doradenfilet..... an Krustentiersauce, Spaghetti, buntes Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten	27,80€
Gebratenes Lachsfilet..... auf geflammtem Lauchgemüse mit Salzkartoffeln	26,10€
Gebackene Calamari..... mit einer leichten Kräuter-Knoblauch-Sauce und Salatgarnitur	15,00€