

KARFREITAG



VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

12,50

KLARE SAFRANFISCHSUPPE
MIT FELCHEN UND HECHTI

16,50

KALTER FISCHTELLER

mit marinierten Felchen und geräucherten Felchen
Meerrettichschaum, Salaten

18,00

TAGESALAT

10,50

MENÜ 2

GEBACKEN HECHTTRANCHEN
SALZKARTOFFELN, SAUCE TATAR

35,00

HAUPTGERICHTE

HECHT

gebacken,,Sauce Tatar
oder gebraten nach Müllerinart
Salzkartoffeln

48,00

FELCHENFILET

mit Schnittlauchsauce, Reis
Gemüwestreifen

41,50

FELCHENFILETS SPARGEL

Gebratene Filets mit grünem und weisem Spargel

42,00

FELCHENFILETS

Caprice mit Bananen und Ananas

42,00

DREI ARTEN

FELCHEN, HECHT

in drei Gängen serviert

48,00

FLEISCH

RINDSFILET VOM GRILL

Sauce „Cafe du Paris“
Kartoffelgratin, Gemüse

47,00

TAGESDESSERT

Kleiner Coupe Romanoff

8,50



OSTERSONNTAG

VORSPEISEN

SPARGELCREMESUPPE

12,50

KLARE SAFRANFISCHSUPPE
MIT FELCHEN UND HECHTI

16,50

KALTER FISCHTELLER

mit marinierten Felchen und geräucherten Felchen
Meerrettichschaum, Salaten

18,00

TAGESALAT

10,50

MENÜ

ROSA GEBRATENE

LAMMKOTELETTES

AUF EINEM KRÄUTERJUS

KARTOFFELGRATIN UND GEMÜSE

46,00

HAUPTGERICHTE

HECHT

gebacken, „Sauce Tatar
oder gebraten nach Müllerinart

Salzkartoffeln

48,00

FELCHENFILETS SPARGEL

Gebratene Filets mit grünem und weisem Spargel

42,00

FELCHENFILETS

Caprice mit Bananen und Ananas

42,00

DREI ARTEN

FELCHEN, HECHT

in drei Gängen serviert

48,00