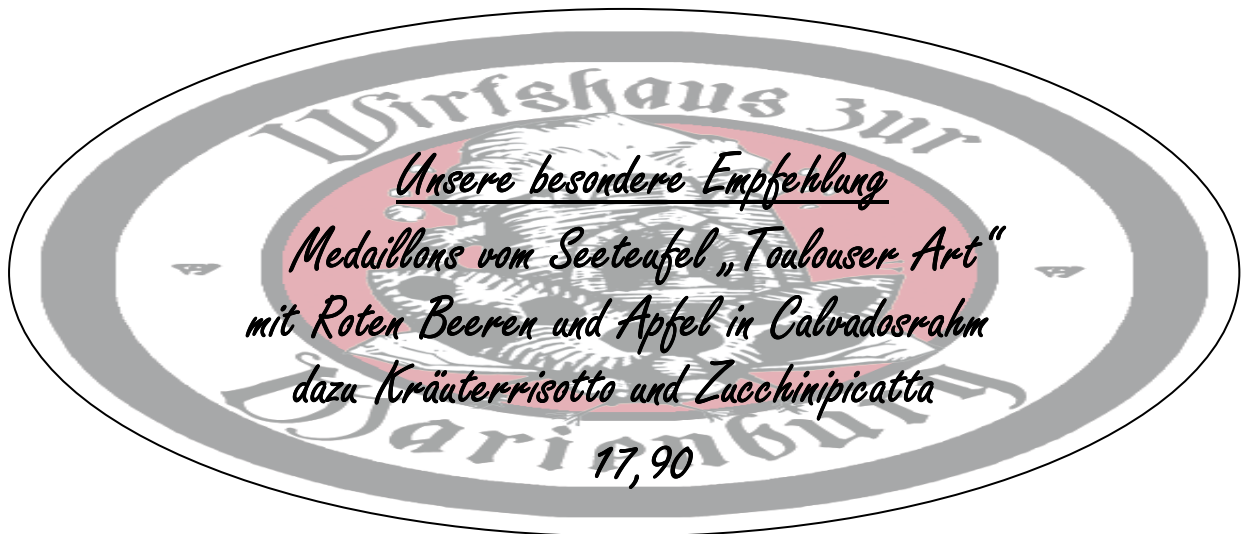


Aschermittwoch

<i>Aperitif: Veneto Spritz (Aperol, Soda, Weißwein)</i>	0,2l 4,90
<i>Hammersuppe mit Garnelenspieß und Estragon</i>	5,90
<i>Matjesfilet auf Sauerrahm mit Speckbohnen, Zwiebeln und Petersilienkartoffeln</i>	10,90



<i>Gebackene Zanderfiletstreifen mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remouladensauce</i>	14,50
<i>Lachsfilet mit grünem Pfeffer in der Folie gebraten dazu Butterkartoffeln, Brokkoliröschen und Mandelsplitter</i>	15,90
<i>Nordseescholle „Finkenwerder Art“ mit Speckkrusteln in Butter gebraten und Petersilienkartoffeln</i>	14,80
<i>Viktoriabarschfilet in der Kartoffelkruste auf Rahmmangold</i>	15,90
<i>St. Petersfisch „Brasilianischer Art“ mit Früchten, grünem Pfeffer, Tomaten und Paprikaflochtenreis</i>	16,90
<i>Frische Mango auf Weinschaum mit Pistazieneis</i>	5,50
<i>Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rumrosinen und Apfelkompott im Pfand 'l serviert (dauert ca. 25 min, Bestellung bis 22 Uhr)</i>	9,80