

\*\*\* Montag, den 11. Dezember 2017, ab 11:30 Uhr \*\*\*

Sehr geehrter Gast

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 evtl. Nahrungsmittelallergien- bzw. Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

<b><u>Aperitif: Spanischer Vermut</u></b> ; im Sherryfaß gelagert; mit Eiswürfeln, Tonic und Zitrone	3,90 €
<b><u>3 Austern auf Eis. Mit Zitrone und Baguette</u></b>	7,90 €
<b><u>Fischsuppe</u></b> , mit Baguette	kleine Portion 3,90 € / 5,70 €
<b><u>Linseneintopf</u></b>	4,50 €; mit Spatzen 4,90 €; auf Wunsch mit Speckwürfeln
<b><u>Kürbiscremesuppe</u></b>	
<b><u>Grasskarpfenfrikadellen</u></b> , mit Kartoffelsalat und Remoulade	6,50 €
<b>oder</b> , mit Gemüserais, Joghurt und Blattsalat	8,50 €
<b><u>Graved Lachs (hausgemacht) mit Honig-Senf-Dillsoße</u></b>	
Dazu Feldsalat mit Walnüssen, Kirschtomaten, Trauben und Baguette	11,90 €
<b><u>Crêpe</u></b> : mit <b><u>Räucherlachs</u></b> , Crème fraîche, Dill, Blattsalat, Trauben	8,90 €
<b><u>Miesmuscheln</u></b> , italien. (mit Tomate) oder franz. (mit Weißweins). Mit Baguette	9,90 €
<b><u>Spaghetti Meeresfrüchte</u></b> : mit Miesmuscheln, Calamaretti, Garnelen, Tom.	10,90 €
<b><u>heute: Seezunge</u></b> <b>von uns filiert</b> <b>*Wildfang, Nordsee*</b>	
aus der Pfanne, mit Petersilienkartoffeln und Blattsalat	14,90 €
<b><u>Lachsfilet vom Grill</u></b>	
mit Rote-Beete Chutney Blattsalat und Baguette oder Kräuterkartoffeln	12,50 €
<b><u>Wallerfilet</u></b> <b>„aus eigenen Weihern“</b>	
mit Kren (Merrettichsoße), Petersilienkartoffeln u. Feldsalat mit Apfelscheiben u. Walnüssen	13,90 €
<b><u>Rotbarschfilet vom Grill</u></b> <b>„Wildfang“</b>	
mit Peperonata und Kräuterkartoffeln	11,90 €
<b><u>Zanderfilet</u></b> <b>„aus eigenen Weihern“</b>	
auf Blattspinat. Mit Rieslingsoße, gebratenen Champignons und Petersilienkartoffeln	13,90 €
<b><u>Fränkisches Forellenfilet</u></b>	
mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat	10,50 €
<b><u>Mariniertes Karpfenfilet vom Grill</u></b>	
mit Peperonata und Kräuterkartoffeln	8,90 €
<b><u>Kürbiskern-Karpfenfilet</u></b>	
mit gemahlene(n) Kürbiskernen paniert. Dazu Apfel-Meerrettichsoße und Kart.	8,90 €

### Frisch aus der Fritteuse

<b>Halber Karpfen</b>	100 g	2,50 €
<b>Halber Pfefferkarpfen</b>	100 g	2,50 €
<b>Portion Karpfenfilet</b>	100 g	3,20 €
<b>Pfefferkarpfenfilet</b>	100 g	3,20 €
<b>Knusperkarpfen</b> (würzige Karpfenfiletstreifen) mit Kartoffelsalat	Portion	7,50 €
<b>Innereien vom Karpfen</b> , (nicht immer verfügbar) mit Kartoffels.	Portion	7,50 €
<b>Backfisch</b> : frisches Seelachsfilet im Bierteig	100 g	2,30 €
<b>Beilagen</b> : hausgemachter Kartoffelsalat/Portion	2,20 €	gem. Blattsalate /Portion 2,50 €

Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

**Bitte im Feinkostladen bezahlen**



<b><u>Wiener Schnitzel (vom Kalbsrückenfilet):</u></b> mit Kartoffel- und Blattsalat	11,90 €
<b><u>Salat Nizza:</u></b> mit Thunfisch, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Sardellenfilets, Blattsalat und Ei. Mit Baguette	7,90 €
<b><u>Salat Schäferin:</u></b> mit kurz angebratenem Ziegentaler, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	7,90 €
<b><u>Salat mit Garnelenspieß und Chutney.</u></b> Mit Baguette	7,90 €
<b><u>Feldsalat</u></b> mit Walnüssen, Trauben, Tomaten, frischem Kürbiskernöl, Balsamico u. Baguette	6,70 €
oder mit <b><u>Bresaola- luftgetrockneter Rinderschinken</u></b>	9,90 €
<b><u>Italienischer Vorspeiseteller</u></b> mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti u. Baguette	5,80 €
<b><u>Käseteller,</u></b> mit Kastanienhonig dazu Baguette	6,90 €
<b><u>Crêpe:</u></b> mit bestem italienischem gekochtem Schinken und Käse belegt	zum Nachtisch: 3,90 € 5,90 €

### **Nudelgerichte:**

<b><u>Mezzaluna:</u></b> gefüllt mit Gorgonzola u. Radicio; mit Petersilienbutter u. Parmesan	8,90 €
<b><u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u></b> mit Miesmuscheln, Calamaretti, Garnelen, Tom.	10,90 €
<b><u>Spaghetti carbonara:</u></b> mit Ei, Pancetta und Parmesan	6,90 €
<b><u>Tagliatelle:</u></b> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
<b><u>Penne alla Norma:</u></b> mit gegrillten Auberginen, Tomatensoße, Pinienkernen, Pecorino ....	7,90 €

#### **Dessert:**

<b><u>Crepe mit Quittengellee und Vanilleeis</u></b>	<b>3,90 €</b>
oder:	
<b><u>Babba al Rhum; mit Vanilleeis und Sahne</u></b>	<b>3,90 €</b>
<b><u>und zum Abschluß:</u></b>	
<b><u>Espresso der Rösterei `Maria Sole`</u></b>	<b>1,50 €</b>
oder <b><u>Affogato – Espresso mit Vanilleeis</u></b>	<b>2,90 €</b>

#### **Bas Armagnac VSOP**

Chateau du Tarquiet	2 cl	3,50 €
<b><u>Calvados pays d`Auge Vieille Reserve</u></b>		
Pierre Huet	2 cl	3,50 €
<b><u>Aprikose – Edelfruchtbrand 42 Vol.</u></b>		
<b><u>v. Etter (Schweiz)</u></b>		
Gebrannt aus vollreifen Schweizer Walliser Aprikosen /Royal		
Luizet	2 cl	3,50 €

#### **Weißweine**

##### **Tageswein Nr.1**

##### **2015 Rheingau Riesling trocken**

Balthasar Ress Hattenheim im Rheingau 0,1 ltr. Gl. 2,50 €

##### **Tageswein Nr. 2**

##### **2016 Lugana**

Limne

Tenuta Rovaglia - Italien

0,1 ltr. Gl. 2,60 €

#### **Rotwein:**

##### **2013 Refosco**

F. Cappello – Friaul – Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,30 €

##### **2012 Chateau Rozier Joubert**

Bordeaux 0,1 Ltr. Gl. 2,30 €

##### **Roséwein:**

##### **2016 Côte de Provence, Etoile, Mirabeau**

0,1 Ltr. Gl. 3,20 €

##### **Spritzig:**

##### **Cidre Cuvée Brut oder Cidre Rosè (lieblich)**

##### **von Kerisac - Bretagne - Frankreich**

in der Bolée Schale 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

**Hinweis:** Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärkern. Die Liste der Allergene in unseren Speisen finden Sie am Eisenregal bei den Zeitungen.  
Wenden Sie sich bitte wegen Auskunft evtl. unverträglicher Inhaltsstoffe bitte an unser Personal!

**Nächsten Freitag ist unser Bistro wieder bis ca. 23 Uhr geöffnet.**