

\*\*\***Dienstag, den 20. Februar 2018, ab 11:30 Uhr**\*\*\*

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

<b>Aperitif: <u>Port &amp; Tonic</u>: weißer Portwein mit Tonic und Minze</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Oder: <u>Kir`</u>: Sekt Hausmarke mit Creme de Cassis</b>	<b>3,50 €</b>

**Fischsuppe**, mit Baguette kleine Portion 3,90 € / 5,70 €

**Linseneintopf** 4,50 €; mit Spatzen 4,90 €; auf Wunsch mit Speckwürfeln

**Garnelen vom Grill**, mit Chutney, Baguette und Salatteller 11,90 €

**Fischvorspeisenteller**

mit geräucherten Lachsspezialitäten, Wakame, Forellenmus, Garnele mit Honig-Senf-Dillsoße  
Dazu Feldsalat mit Walnüssen, Trauben und Baguette 12,90 €

**Grasskarpfenfrikadellen** : Mit Kartoffelsalat und Remoulade 6,90 €

**oder:** mit Gemüsereis, Joghurt und Blattsalat 8,90 €

**Crêpe:** mit **Räucherlachs**, Crème fraiche, Dill, Blattsalat, Trauben 8,90 €

**Sahneheringshappen** mit Petersilienkartoffeln 6,90 €

**Calamaretti vom Grill – paniert**

mit Gemüsereis oder Blattsalat und Baguette 8,20 €

**Lachsfilet**

mit Orangensoße, glasierten Karotten, Belugalinsen und Reis 12,50 €

**oder** mit Peperonata und Kräuterkartoffeln 12,50 €

**Schollenfilet, „bretonisch“**

mit Kapernbutter, marokk. Salzzitronen, sizilianischen Kirschtomaten, Blattsalat u. Reis/  
oder Kartoffeln 12,50 €

**Fränkisches Forellenfilet**

mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat 10,50 €

**Fränkisches Forellenfilet in Mandel-Traubenrahm**

Dazu Petersilienkartoffeln und Reis 11,50 €

**Marinierte Karpfenstreifen aus dem Wok**

mit frischen Gemüsen (Shitakepilze, Egerlinge, Blumenkohl, ..... ) und asiat. Soße 9,90 €

**Kürbiskern-Karpfenfilet**

mit gemahlene(n) Kürbiskernen paniert. Dazu Kartoffel- und Blattsalat 8,90 €

**mariniertes Karpfenfilet vom Grill**

mit Chicoree-Gorgonzolarahm und Kräuterkartoffeln 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 €

wir beziehen unsere Kartoffeln ( Sorte Juwel ) von Knauer in Buckenhofen

Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

**Bitte an der Kasse 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 oder mit <b><u>Bresaola- luftgetrockneter Rinderschinken</u></b>	6,70 € 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 €
<b><u>Nudelgerichte:</u></b>	
<b><u>Agnolotti, gef. mit Rucola und Ricotta:</u></b> mit Salbeibutter und Parmesan	8,90 €
<b><u>oder:</u></b> mit Tomaten, Pinienkernen, Rucola, Pesto und Parmesan	10,90 €
<b><u>Tagliatelle:</u></b> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
<b><u>Penne scharf:</u></b> mit Tomatensoße, Chili und Parmesan	5,90 €
<b><u>Penne alla Norma:</u></b> mit Auberginen, Pinienkernen, Tomatensoße und Pecorino	8,90 €
<b><u>Spaghetti carbonara:</u></b> mit Pancetta, Ei und Parmesan	6,90 €

**Dessert:**

**Kleiner Crepe mit hausgemachtem Quittengelee** 3,90 €  
oder **Babba al Rum** 3,90 €

**und zum Abschluß:**

**Espresso der Rösterei `Maria Sole`** 1,60 €  
oder **Affogato – Espresso mit Vanilleeis** 2,90 €

**Weißweine**

**Tageswein Nr.1**

**2016 Chardonnay `Clivus`**

-Veneto - Italien 0,1 ltr. Gl. 2,30 €

**Tageswein Nr. 2**

**2016 Heitlinger White**

Cuvee / Kraichgau - Baden 0,1 ltr. Gl. 2,30 €

**Rotwein:**

**2015 Valpolicella `Clivus`**

Cantina Monforte - Italien 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**2015 Crianza, Castroviejo,**

**Rioja – Spanien** 0,1 Ltr. Gl. 2,30 €

**Roséwein:**

**2016 Caringole Rose**

Südfrankreich 0,1 Ltr. Gl. 2,30 €

**Champagner: Pol Roger Reserve Brut**

0,1 Ltr. Gl. 8,50 €

**Als `Kir Royal`**

mit Supercassis aus Burgund 0,1 Ltr. Gl. 8,90 €

**Bas Armagnac VSOP**

Chateau du Tarquet 2 cl 3,50 €

**Calvados pays d`Auge Vieille Reserve**

Pierre Huet 2 cl 3,50 €

**Aprikose – Edelfruchtbrand 42 Vol.**

**v. Etter (Schweiz)**

Gebrennt aus vollreifen Schweizer Walliser Aprikosen /Royal  
Luizet 2 cl 3,50 €

**Bierempfehlung:**

**Vollbier** Brauerei Huppendorf

0,5 ltr. Fl. 2,50 €

**Helles Vollbier** Augustinerbräu München

0,5 ltr. Fl. 2,50 €

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