

\*\*\* **Donnerstag, den 18. Januar 2018, 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>Aperitif: Port &amp; Tonic:</b> weißer Portwein mit Tonic und Minze	<b>3,90 €</b>
<b>Oder:</b> `Kir` : Sekt Hausmarke mit Creme de Cassis	<b>3,50 €</b>

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

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

**3 Austern auf Eis,** mit Zitrone und Baguette 7,90 €

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

**Grasskarpfenfrikadellen.** mit Kartoffelsalat und Remoulade 6,50 €  
**oder** mit Gemüsereis, Joghurt und Blattsalat 8,50 €

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

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

**Miesmuscheln,** italien. (mit Tomate) oder franz. (mit Weißweins). Mit Baguette 9,90 €

**Spaghetti Meeresfrüchte:** mit Miesmuscheln, Garenen, Calamaretti 10,90 €

**Hechtklößchen** „Hecht aus eigenen Weihern“  
im Hechtfond gekocht. Mit Rieslingsoße, Gemüsejulienne und Petersilienkartoffeln 13,90 €

**Wallerfilet aus eigenen Weihern**  
mit Kren (Meerrettichsoße), Petersilienkartoffeln und Blattsalat 13,90 €

**Skreifilet** „Wildfang“  
mit Senf-Lauchsoße, Petersilienkartoffeln und Blattsalat 13,90 €

**oder** auf Blattspinat, mit Rieslingsoße, gebratenen Pilzen und Petersilienkartoffeln 13,90 €

**Gemischter Teller vom Grill (Loup de Mer und Dorade)**  
auf Blattspinat, mit Pilzen und Kräuterkartoffeln 12,50 €

**Lachsfilet vom Grill „Label Rouge Qualität“**  
mit Butter-Orangensoße, Belugalinsen, glasierten Karotten und Reis 12,90 €

**Fränkisches Forellenfilet**  
mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat 10,50 €

**Kürbiskern-Karpfenfilet**  
mit gemahlene Kürbiskernen paniert. Dazu Kartoffel- und Blattsalat 8,90 €

**marniertes Karpfenfilet**  
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	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	6,70 €
oder mit <b><u>gebratenen Entenbrustscheiben (franz.)</u></b>	10,90 €
und mit <b><u>Carpaccio al Barolo</u></b> und auf Wunsch Remoulade	10,90 €
<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>Ravioli alla Rucola:</u></b> mit Petersilienbutter und Parmesan	8,90 €
<b><u>Ravioli, gef. mit Ricotta u. Zitrone:</u></b> mit Salbeibutter und Parmesan	8,90 €
<b><u>Spaghetti Meeresfrüchte:</u></b> mit Miesmuscheln, Garnelen, Calamaretti	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 €

**Dessert:**

**hausgemachte Panna Cotta auf Orangenspiegel** 3,90 €

**Babba al Rum** 3,90 €

**und zum Abschluß:**

**Espresso der Rösterei `Maria Sole`** 1,50 €  
**oder Affogato – Espresso mit Vanilleeis** 2,90 €

**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)**

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

**Weißweine**

**Tageswein Nr.1**

**2016 Muscadet 'Sur Lie' Sèvre et Maine**

Domaine de la Vinconniere - Loire/ Frankreich -  
0,1 ltr. Gl. 2,10 €

**Tageswein Nr. 2**

**Tournet Vino Bianco**

Nebbiolo di Carema - Italien 0,1 ltr. Gl. 2,20 €

**Rotwein:**

**2013 Nerello Mascalese**

Cant. Colosi - Sizilien  
0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Roséwein:**

**2016 La Rifra Marzemino Rose**

0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Champagner: Pol Roger Reserve Brut**

0,1 Ltr. Gl. 8,50 €

**Als `Kir Royal`**

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

**Bierempfehlung:**

**Lagerbier** Brauerei Wagner Merkendorf  
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.**