

\*\*\*Donnerstag, den 19. Juli 2018, ab 11:30 Uhr\*\*\*

**Aperitiv Empfehlung:**

**Pinot White:** weißer Portwein mit Tonic, Eis und Zitrone 4,60 €

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

**Heute: italien. Cuor di bue (Fleischtomaten), mit Burrata, bestem Olivenöl und Basilikum.** Dazu Baguette 7,90 €

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

**Jacobsmuscheln „fruchtig“** mit Blattsalaten und Baguette 11,90 €

**Fischvorspeisenteller**

mit geräucherten Lachsspezialitäten, Hummerpastete, Wakame, Forellenmus, Garnelen mit Honig-Senf-Dill-Soße. Dazu Blattsalate mit Kirschtomaten, Trauben u. Baguette 12,90 €

**hausgemachte Graskarpfenfrikadellen mit Kartoffelsalat** 6,90 €

**Frisches Matjesfilet.** Dazu Apfel-Gurken-Rahm mit Kartoffeln und Zwiebelringe 8,50 €

**Garnelen vom Grill**

mit Chutney und fruchtigem Salatteller. Dazu Baguette 11,90 €

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

**Miesmuscheln italien. (mit Tomaten) oder franz. (mit Weißwein und Sahne)** Mit Baguette 9,90 €

**Spaghetti Meeresfrüchte:** mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten... 10,90 €

**Spaghetti alle Vongole:** mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein 9,90 €

**Heute: frische Seezunge, von uns filiert** „Wildfang, Nordsee“ aus der Pfanne. Mit Orangenbutter, glas. Karotten, Petersilienkart. und Blattsalat 16,90 €

**frische Sardinenfilets „alla Palermitana“** mariniert, paniert, frittiert, superlecker. Mit Blattsalat und Baguette 8,90 €

**frische Sardinen (ganz) vom Grill** mit Backofentomate, Blattsalat und Baguette (oder Kartoffeln) 8,90 €

**Merlanfilet mit Wokgemüse** „Wildfang“ mit Wokgemüse (Chinakohl, Lauch, Pilze, Karotten, Paprika, ...) , pikanter asiatischer Soße und Basmatireis 12,90 €

**Gemischter Teller mit Loup de Mer- und Doradenfilet vom Grill** mit frischem Pfifferling-Paprika-Zucchini Gemüse und Kräuterkartoffeln 12,90 €

**Seewolf filet „ligurisch“** „vom grossen Fisch“ ohne Haut. Mit Weißwein, Kräutern, Zitrone, Oliven und Kirschtomaten. Dazu Kräuterkartoffeln und Blattsalat 13,50 €

**Forellenfilet aus dem Pretzfelder Tal - fränk. Schweiz** mit Kartoffelsalat, Remoulade und Blattsalat 10,50 €

**Frisch aus der Fritteuse**

**Backfisch:** frisches Seelachsfilet im Bierteig 100 g 2,30 €

**Beilagen:** hausgemachter Kartoffelsalat/Portion 2,20 € gem. Blattsalate /Portion 2,80 €

Wir beziehen unsere Kartoffeln (neue Sorte Capri) von Knauer in Buckenhofen

Hinweis: auch in Filets können Gräten sein

**Bitte an der Feinkostkasse bezahlen**



<b>Wiener Schnitzel (Kalboperschale):</b> mit Kartoffel- und Blattsalat	11,90 €
<b>Salat Nizza:</b> mit Thunfisch, Sardellenfilet, grünen Bohnen, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven.	8,30 €
<b>Salat Schäferin:</b> mit kurz angebratenem Ziegenkäse, gebratenem Speck, Blattsalaten, Trauben, Tomaten und Walnüssen. Dazu Baguette	8,50 €
<b>Salat mit Garnelenspieß und Chutney.</b> Mit Baguette	7,90 €
<b>Condiglione: italien. Salat.</b> Mit Tomaten, Gurken, Tropeazwiebeln, Paprika, Oliven. Mit Baguette	4,90 €
<b>Parmaschinken mit italienischer Honigmelone.</b> Dazu Baguette	8,90 €
<b>Italienischer Vorspeisenteller:</b> mit Salami, Schinken, ..., Garnitur v. italien. Gemüseantipasti u. Baguette. Probieren Sie dazu unseren frischen Lambrusco	5,90 €
<b>Käseteller,</b> mit Kastanienhonig dazu Baguette	zum Nachtisch: 3,90 €
<b>Crêpe:</b> mit bestem italienischem gekochtem Schinken und Käse belegt	5,90 €
<b>Nudelgerichte:</b>	
<b>Spaghetti Meeresfrüchte:</b> mit Muscheln, Garnelen, Calamaretti, Tomaten...	10,90 €
<b>Spaghetti alle Vongole:</b> mit Venusmuscheln, Petersilie, etwas Knoblauch, Weißwein	9,90 €
<b>grüne Spätzle, mit Lachsstreifen und Orangensoße</b>	9,90 €
<b>Ravioli, gef. mit Burrata:</b> Mit Kirschtomaten, Rucola, Pfifferlingen, bestem Olivenöl und Parmesan	8,90 €
<b>Tagliatelle:</b> mit Garnelen, Zucchini und Orangensoße	7,90 €
<b>Penne scharf:</b> mit Tomatensoße, Chili und Parmesan	5,90 €

**Dessert:**

**Kleiner Crepe mit Vanilleeis und frischen Früchten** 3,90 €

oder **Mövenpick Vanilleeis mit frischen Früchten** 3,90 €

**und zum Abschluß:**

**Espresso der Rösterei `Maria Sole`** 1,60 €

oder **Affogato – Espresso mit Vanilleeis** 2,90 €

**Weißweine**

**Tageswein Nr.1**

**2017 Chardonnay trocken**

Zehnthof Luckert – Sulzfeld 0,1 ltr. Gl. 2,70 €

**Tageswein Nr. 2**

**2017 Picpoul de Pinet**

Südfrankreich  
schmeckt zu Austern wunderbar 0,1 ltr. Gl. 2,50 €

**Spritzig:**

**Cidre Brut – erfrischend – herb**

Von Van Nahmen 0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

**Cidre Rose Normandie – fruchtig**

0,2 Ltr. Gl. 4,00 €

**Rose Secco**

J. Oppmann - Würzburg 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Frizzante rot:**

Lambrusco `Terre Verdine` trocken  
Cantina Ceci 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Bierempfehlung:**

**Vollbier** Privatbrauerei Grasser Huppendorf  
0,5 ltr. Fl. 2,50 €

**Kellerbier** Mahrs Bräu 0,5 ltr. Fl. 2,50 €

**Lagerbier** Privatbrauerei Först Drügendorf  
0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

**Natur - Radler** Mönchshof  
0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

**Augustinerbräu München** - Lagerbier hell  
0,5 Ltr. Fl. 2,50 €

**Rosewein**

**2017 Rose trocken**

Weingut am Kaiserbaum - Pfalz 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Rotwein:**

**2016 Languedoc rouge**

Cuvee von: Syrah, Grenache, Carignan 0,1 Ltr. Gl. 2,50 €

**Für weitere Flaschenweine fragen Sie gerne nach unserer Weinkarte**

*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.*

**Am traditionellen Annafest-Mittwoch sind wir gerne bis 14.00 Uhr für Sie da. Essensannahme 13.30 Uhr. nächsten Freitag ist unser Bistro wieder bis ca 23 Uhr geöffnet.**