

Aschermittwoch

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing (vegan)	3,90 €
Bouillabaise	8,50 €
Französische Fischsuppe mit Miesmuschel, Black Tiger Garnele und Safran-Aioli-Baguette	
Hausgebeizter Lachs	8,90 €
auf Kartoffelrösti, dazu Senf-Dill-Dip und Baguette	

Fischspezialitäten

Bouillabaise	13,90 €
Französische Fischsuppe mit Miesmuscheln, Black Tiger Garnelen und Safran-Aioli-Baguette	
Gebackenes Fischfilet	11,90 €
mit Remouladensoße und hausgemachten Kartoffelsalat	
Zanderfilet in Butter gebraten	16,90€
mit Petersilienkartoffeln und Mandelbrokkoli	
Black Tiger Garnelen	17,90 €
mit gebratenem Gemüse auf hausgemachten Kartoffelrösti, dazu Senf-Dill-Dip	
Frische Gumberger Forelle blau	14,90€
mit Wurzelgemüse und zerlassener Butter, dazu Petersilienkartoffeln und Salat	
Frische Gumberger Forelle mit Kräutern gebraten	14,90€
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller	

Vegetarische Gerichte

Buntes Wokgemüse (vegan)	9,50 €
mit Reis und leicht pikanter Thai-Curry-Soße	
Knödel Tris	11,90 €
Spinatknödel mit geschmolzenem Bergkäse-Kern, bunter Gemüseknödel, Kaspressknödel mit zerlassener Butter und geriebenen Parmesan an gemischtem Salat	

Dessert

Weißbirtiramisu	5,90 €
Hausgemachtes Tiramisu vom dunklen Weißbier mit fruchtigem Himbeerspielgel	