

VORSPEISEN

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch, Preiselbeersahnemeerrettich

Räucherlachs, dünn geschnitten, Sahnemeerrettich

Krabbencocktail nach „Florida Art“

„**SKANDINAVISCHER VORSPEISENTELLER**“ für 2 Personen

Forellenfilet, Räucherlachs, Matjes, Shrimps

Carpaccio von Lachs und Lotte mit Olivenöl und weißem Balsamico

Terrine von Krebsen und Jakobsmuscheln

HAUSGEMACHTE SUPPEN

FISCHSUPPE mit feinen Kräutern (orig. französisches Rezept!)

Hausgemachte Tomatensuppe

Bayerische Pfannkuchensuppe

AUS FLÜSSEN UND SEEN

ZANDER-FILET auf der Haut gebraten, Austernpilze, hausgemachte Nudeln,
Gemüse vom Markt

FORELLE „blau“ *oder* „Müllerin Art“, Petersilkartoffeln

FORELLE gebacken mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

Weine des Tages : (1/4 Ltr)

*05er Herxheimer Honigsack Riesling, Spätlese –trocken-
Weingut Pfleger, Rheinpfalz*

05er CAMPOGRANDE; Orvietto Classico von Antinori

Tages-Dessert

CASSIS-PARFAIT auf VANILLESAUCE, fr. Früchte