

# Aschermittwoch



## Scampi All you can eat !

Scampis vom Grill in der Schale mit frischen Kräutern und Knoblauch mariniert, Baguette und 3erlei hausgemachte Soßen Tomaten-Chili, Kräuter-Knoblauch-Aioli und Mango BBQ

22,00

## Suppe & Salat

Hausgemachte Hummerschaumsuppe mit gebratenen Black Tiger Scampis

6,50

Großer Crash Salat<sup>d,l</sup> mit Graved Räucherlachs<sup>b</sup>  
dazu Baguette, Sourcremetopping und frische Kräuter

16,90

„Salat Scampi“ großer Teller Crashsalat an Frenchdressing<sup>l</sup>  
mit gegrillten Scampis und Knoblauch-Petersilienpesto, dazu Baguette

19,90

## Fisch & Vegetarisch

Frisches Rotbarschfilet<sup>i,b</sup> „paniert“ mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
dazu Sauce Tatar und bunter Salat<sup>d,l</sup>

18,90

Skreifilet<sup>i,b</sup> „Winterkabeljau“ in Wurzelweißweinsud pochiert  
mit feiner Senf-Dill-Hollandaise, Butterkartoffeln und buntem Salat<sup>d,l</sup>

19,90

Muschelnudeln mit frischem Graved Lachs<sup>b</sup> und abgebrannter Sahne<sup>d</sup>  
dazu frische Kräuter und bunter Salat<sup>d,l</sup>

17,90

Gebackene Tintenfischringe mit Mayonnaise<sup>i,a</sup> und Kräuteraïoli,  
dazu Pommes und gemischter Salat<sup>d,l</sup>

16,90

Hausgemachte Käsespätzle<sup>i,d,a</sup> mit Schmorzwiebeln und feiner Sahne<sup>d</sup>  
dazu gemischter Salat<sup>d,l</sup>

16,90

## Pfanne & Grill

Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes frites,  
dazu bunter Salatteller<sup>d,l</sup>

16,90

Ladysteak – kleines Rumpsteak mit Salatbouquett auf großer Platte  
mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>d</sup> und Pommes frites

19,90

Rumpsteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterschaumbutter<sup>d</sup>  
dazu Pommes frites und gemischter Salat<sup>d,l</sup>

24,90