



ANGEL DIR EINEN FISCHWOCHE

Aschermittwoch 26.2.2020 – Sonntag 05.4.2020

VORSPEISEN STARTERS

GARNELEN AL AJILLO

mit Knoblauch und Chili, dazu Baguette

Prawns al ajillo, with garlic and chili, served with french bread

€ 13.–

MIESMUSCHELN AUS DEM RIESLINGSUD

mit Baguette und Dipp

Mussels in a Riesling broth, served with french bread and dip

€ 12.50

SCHAUMSÜPPCHEN

von geräucherter Forelle mit kleinem Tatar

Cream soup from smoked trout with small tatar

€ 7.50

GARNELENCOCKTAIL

mit Kräuterbaguette

Prawns cocktail with herbs bread

€ 12.–

HAUPTGERICHTE MAIN COURSES

JAKOBSMUSCHELN

mit Kräutern und Tomaten auf Tagliatelle

Scallops with fine herbs, tomatoes and tagliatelli noodles

als Vorspeise / as starter

€ 13.–

als Hauptgericht / as main course

€ 20.–

THUNFISCHSTEAK „RARE“

Tuna steak

€ 22.–

KOTELETT VOM SEETEUFEL

Chop of monkfish

€ 25.–

DORADE IM GANZEN GEBRATEN

Fried sea bass

€ 20.–

DAZU SERVIEREN WIR IHNEN/ SERVED WITH
2 BEILAGEN IHRER WAHL / 2 SIDE DISHES OF YOUR CHOICE

Basmatireis, Safranrisotto, kleine Pellkartoffeln, grüner Spargel oder mediterranes Gemüse
Basmati rice, saffron risotto, small jacket potatoes, green asparagus, Mediterranean vegetables

