

Kulinarischer Kalender vom 14.06. – 25.06.2017
„Feines aus der Kombüse – Matjes und Meer...“

| | |
|--|---------|
| Gurken-Kaltschale mit „Smokie“-Matjestatar und Baguette | 6,80 € |
| Matjesfilets „Hausfrauen Art“ – der Klassiker mit Äpfel, Zwiebeln und Essiggurken in saurer Sahne, dazu Petersilienkartoffeln | 11,50 € |
| Eingelegte Matjesfilets im Zwiebel-Rotweinsud auf grünen Speckbohnen ⁽⁴⁾ , dazu Kräuterdip und Röstkartoffeln | 13,80 € |
| Röllchen von Matjesfilets mit Frischkäse-Räucherlachsfüllung auf Kartoffelpuffer an bunter Salatauswahl | 14,80 € |
| Salat von Matjesfilets mit gebratenem Tintenfisch und Garnelen, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Paprika und Oliven, dazu Baguette | 16,50 € |

Gerne stellen wir Ihnen eine Matjesvariation zusammen.
Sämtliche Matjesgerichte gibt`s auch als Vorspeise.

| | |
|---|---------|
| Wolfsbarschfilets in Tomaten-Knoblauch-Kräuterbutter gebraten auf Safran-Gemüse-Risotto, dazu ein gemischter Salat | 18,50 € |
| Feines Edelfischragout in roter Paprika-Pfeffersahne mit Zucchini, Champignons, Brokkoli-Soufflé und gebackenes Kartoffelallerlei | 19,50 € |

und außerdem gibt`s noch...

| | |
|---|---------|
| Hausgemachte Spinatspätzle mit Rahmbergkäse und knusprigen Röstzwiebeln, dazu ein Tomatensalat mit Rukkola in Balsamico | 10,50 € |
|---|---------|

Desserts

| | |
|--|--------|
| Karamellisierter Pfannkuchen mit heißen Aprikosen und Vanilleeis | 6,20 € |
| Joghurt-Limetten-Creme mit Cassis-Sorbet und frischen Beeren | 6,80 € |

...und ab dem 28.06.2017 lautet unser kulinarisches Motto
„Sti(e)lvoll gold-gelb, der Pfifferling“