

Aschermittwoch



„Bitte zu Fisch im Seehaus im Englischen Garten“

„SCHMANKERL PLATTE“

Meeresfrüchtecocktail, Heringshappen in Dill-Sahne, geräucherte Gambas, Matjes und gebeizter Lachs mit Salatbouquet und Reiberdatschi

15,50 €

„SEEHAUS FISCHSUPPENEINTOPF“

Kräftige Fischconsommé mit vielen Filetstückchen, Muscheln, Garnelen, Gemüse, Kartoffeln und frischen Kräutern

12,50 €

„PICATTA VON DER ROTBARBE“

feine Filets in Käse-Eihülle gebraten
mit geschmolzenen Tomaten und Rucolanudeln

19,40 €

GOLDBARSCHFILET in der Weißbrot-Kräuter-Kruste gebacken
mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladen Sauce

20,80 €

KABELJAU gedämpft

mit körniger Pommery-Senf-sauce auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln

22,00 €