

## Aschermittwochkarte

### Suppen & Salate

#### Klare Fischsuppe

nach Art des Hauses mit Lachs, Zander, Shrimps, Wurzelgemüse und frischem Dill 6,90 €

#### Asiatische Kürbis-Lachssuppe

mit Koriander, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter und Kokosmilch verfeinert 5,90 €

#### Salat Calamari

Salat der Saison in Limetten-Dressing mit Calamari vom Grill,  
Oliven, Tomaten und Knoblauch-Croutons 10,90 €

#### Avocado-Rucola-Salat

mit marinierten Tomaten und Garnelen (3 Stck.) vom Grill, dazu Baguette 12,90 €

### Hauptgerichte

#### Seelachsfilet „Wiener Art“

mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße 9,90 €

#### Forellenfilet „Müllerin Art“

mit lauwarmen Babyspinat, Salzkartoffeln und Zitronenbutter 13,50 €

#### Kabeljaufilet „Saltimbocca“

Kabeljaufilet ohne Haut mit Salbei und italienischem Schinken umwickelt,  
auf mediterranem Pfannengemüse und Kartoffel-Zitronenpüree in Weißweinsauce 13,90 €

#### Meerbarbenfilets

vom Grill auf Zitronen-Safransauce und Linsen-Mangold-Gemüse 13,90 €

#### Lachsfilet

vom Grill auf lauwarmen Spinat-Avocado-Gemüse mit hausgemachten Kartoffelrösti  
und Shrimps-Wasabi-Soße 15,90 €

#### Dorade

vom Grill auf lauwarmen Babyspinat und Shrimpssoße, dazu Knoblauchbrot 16,90 €