

VARIATIONEN VOM KARPFEN

Karpfenspezialitäten Wochen

Unsere Karpfenfilets sind nahezu Grätenfrei!

gegrillte Karpfenstreifen | Wildkräutersalat | Wurzelgemüse Vinaigrette 9.50

Rahmsuppe vom Räucherkarpen | Meerrettichschaum 7.50

Weinempfehlung:

2016 / Nahe Rickes Anpiff

Kerner | trocken | Weingut Tobias Rickes

0.1l / 0.2l 4.00 / 7.50

2016 / Nahe Rickes Rose

Qualitätswein | trocken | Weingut Tobias Rickes

0.1l / 0.2l 4.00 / 7.50

Gebratenes Karpfenfilet mit Kräuter- Nusskruste 17.00
Schwenksalat | Kartoffelschnee

Gedünstetes Karpfenfilet im leichter Wasabisoße 17.00
rote Bete Gemüse | Butterkartoffeln

Karpfenschnitzel „Wiener Art“ 16.50
Lauwarmer Kartoffel- Specksalat | Remouladensoße

Karpfenfilet vom Grill mit Kapernbutter 19.00
junger Blattspinat | Thymiankartoffeln

Der Klassiker „Karpfen blau“ 19.00
Wurzelgemüse | Kräuterkartoffeln
zerlassene Butter & Sahnemeerrettich

Karpfen „Polnische Art“ | gebacken - sehr lecker 23.50
mit einer Schwarzbiersoße & Buttergemüse
nur auf Vorbestellung - ab 2 Personen

Pro Person
23.50