

VARIATIONEN VOM KARPFFEN

Karpfenspezialitäten Wochen
Unsere Karpfenfilets sind nahezu Grätenfrei!

gegrillte Karpfenstreifen I Wildkräutersalat I Wurzelgemüse Vinaigrette	9.50
Rahmsuppe vom Räucherkarpen I Meerrettichschaum	7.50
Gebratenes Karpfenfilet mit Kräuter- Nusskruste Schwenksalat I Kartoffelschnee	17.00
Gedünstetes Karpfenfilet im leichter Wasabisoße rote Bete Gemüse I Butterkartoffeln	17.00
Karpfenschnitzel „Wiener Art“ Lauwarmer Kartoffel- Specksalat I Remouladensoße	16.50
Karpfenfilet vom Grill mit Kapernbutter junger Blattspinat I Thymiankartoffeln	19.00
Weinempfehlung	
Cuvée Blanc - Anette Closheim Nahe - 2017	0.2l 7.50

VOM 1. JANUAR BIS 3. JANUAR

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

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