

Karfreitag 2023



A la Carte

Bretonische Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchcroutons

--

Bouillon vom frischen Stangenspargel mit an hausgeräuchertem Thunfisch

--

Gebratene Jakobsmuscheln unter einer Bärlauch-Knusperschinkenhaube auf gebratenem Mangold, umrandet Paprikapesto

--

Salat und knackige Blüte vom Löwenzahn mit einem Honig-Senfdressing sowie Garnelen im Kartoffelmantel

--

Gemischte Frühlingssalate auf einem Carpaccio von der Lisdorfer Rote Beete dazu gebratene Krabben und hausgeräuchertem Lachs

Hauptgänge

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit einer Orangen-Chilikruste, dazu hausgemachte Nudeln und Bratgemüse

--

Forelle „Müllerin“ gebraten, mit Mandelbutter, Schwenkkartoffeln und Saisongemüse

--

Zanderfilet auf einem Lyonercarpaccio gebettet auf Ruccola und kleinen Kartoffeln

--

Frischbier's „Lachs von der Holzplanke“ mit geschmorten Zwiebeln an weißen Fettuccine, umrandet von einer Crème vom Saarwein

--

Ossobuco vom Seeteufel an tourniertem mediterranem Gemüse und Meersalzkartoffeln

à la Carte Preise

€ 11,50

€ 8,90

€ 14,90

€ 9,50

€ 11,50

€ 25,50

€ 18,50

€ 24,50

€ 21,50

€ 26,50

Das Karfreitag-Menü 2023

Salat und knackige Blüte vom Löwenzahn mit einem Honig-Senfdressing sowie Garnelen im Kartoffelmantel



--

Bretonische Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchcroutons

--

Gebratene Jakobsmuscheln unter einer Bärlauch-Knusperschinkenhaube auf gebratenem Mangold, umrandet Paprikapesto

--

Hausgemachtes Tomatensorbet mit geraspelten Tonkabohnen

--

Filet vom Skrei (Winterkabeljau) mit einer Orangen-Chilikruste, dazu hausgemachte Nudeln und Bratgemüse

--

Francescos Vanilleeis auf marinierten Erdbeeren

Menüvarianten

6-Gänge Menü

€ 65,00

5 Gänge (ohne Jakobsmuschel)

€ 55,00

