



Vorspeisen

„Garnelen in Sesambutter“

2 Stück Garnelen in Sesambutter geschwenkt,
angerichtet auf knackigen Blattsalaten

„Frischer Räucherlachs“

mit Toast und Butter

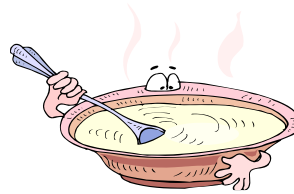
1/2 Dutzend „Weinbergschnecken“

in Kräuterbutter überbacken, dazu Toast

„Italienischer Vorspeisenteller“

mit Prosciutto, Salami, Oliven und Mozzarella

Suppen



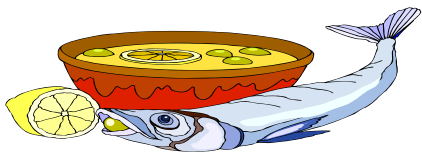
„Französische Zwiebelsuppe“

mit Weißwein und Käsecroutons

„Tomatenrahmsuppe“ mit frischer Sahne und Croutons

„Rindsuppe mit Kräuterfritatten“

„Knoblauchcremesuppe“ mit Croutons und Sahnehäubchen



Fische

„Riesengarnelen“

in Olivenöl gebraten, mit Sesambutter, Ananasreis und Blattsalat

„Scholle – Pariser Art“

mit Petersielkartoffel und Salatteller

„Feines Wildlachsfilet“

mit Kräuterbutter, Salzkartoffel und Broccoli

„Zanderfilet – Art des Hauses“

in Mandelbutter gebraten, mit Petersielkartoffel und Salatteller