

*Im März / in March*  
**~ Zusatzangebot ~**  
*~ additional offer ~*

Garnelensuppe mit Jacobsmuscheln (B,H) <i>Shrimp soup with scallops<sup>(B,H)</sup></i>	6,90 €
	
Meeresfrüchtesalat mit Rucola und geröstetes Bruschetta (A,B,I,C) <i>Seafood salad with rucola and toasted Bruschetta<sup>(A,B,I,C)</sup></i>	7,90 €
	
Matjesfilet nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln (E,H) <i>Filet of herring with apples and onions, fried potatoes<sup>(E,H)</sup></i>	9,90 €
	
Gebackene Tintenfischringe mit Knoblauch-Olivenöl an Tomaten-Rucolasalat (A,D) <i>Baked squid ring with garlic-olive oil on tomato-arugula salad<sup>(A,D)</sup></i>	14,90 €
	
Gebratene Garnelen in Knoblauchöl mit Kräuterspaghetti (A,B,D) <i>Fried shrimp in garlic oil with herbs spaghetti<sup>(A,B,D)</sup></i>	16,90 €
	
Forelle mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl (A,E) <i>Trout with herb potatoes and red cabbage<sup>(A,E)</sup></i>	17,90 €
	
Gegrilltes Thunfischsteak mit Tomatenfettuccine und Belugalinsen (A,D) <i>Grilled tuna steak with tomato fettuccine and beluga lentils<sup>(A,D)</sup></i>	18,90 €
	
Minz-Limettensorbet mit frischen Erdbeeren <i>Mint lime sherbet with fresh strawberries</i>	6,50 €

 Wein des Monats / wine recommendation

*Spanien*

Amanecer ~ Viura IGP trocken	0,2 l	5,10 €
	0,75 l	17,60 €

Charakter: Saftig und frisch mit den herrlichen Aromen tropischer Früchte im süffigen Geschmack. Dezente Kräuterwürze im leicht herben Finale.