

Hauptspeisen:

<p>Gebratenes Kwell-Saiblingsfilet (Fischzucht Mayr Trins) Allergeninfo: A, C, D, L, M, P;</p>	<p>€ 24,90</p>	<p>Unsere Fischgerichte werden serviert mit:</p>
<p>Gegrilltes Zanderfilet mit Zitronenbutter Allergeninfo: A, B, C, D, L, M, P;</p>	<p>€ 23,90</p>	<p>Geröstetem jungen Gemüse, Rösti Kartoffel Zitronengrass-</p>
<p>Gegrilltes Fisch Allerlei (was so im Meer Schwimmt) Saibling, Zander, Garnelen, Green Shell Muscheln, Lachsforelle Allergeninfo: A, C, D, G, L, M, P;</p>	<p>€ 25,80</p>	<p>Weißweinschaum Allergeninfo: A, C, L, O;</p>
<p>Gebratenes Lachsforellenfilet mit Zitronenbutter Allergeninfo: A, C, D, L, M, P, R;</p>	<p>€ 23,90</p>	

Werte Gäste unsere Weinempfehlung zu den Fischgerichten!

Weisburgunder Falkenstein Reserve 2023

Ein vielschichtiger Fruchtbogen lässt Mandeln und Steinobst erkennen, Beeindruckt durch cremiges Extrakt und anhaltendes mineralisches Finish.

1/8 lt. € 4,30 1 Fl. 0,75l. € 30,30

Allergeninfo: O;

Grauburgunder Peter Dole Kamptal

13 Monate im franz. Eichenfass auf der Feinhefe ausgebaut, ungemein Extrakt- und körperreicher Weißwein, Würze, Vanilletöne, feine Karamell, Röstaromen, gelungenes Arrangement aus Holz und Frucht. Ein Grauburgunder mit französischen Anklängen, unbedingt probieren!!!

1/8 lt. € 4,70 1 Fl. 0,75l. € 31,00