



Genuss am Fluss

VORSPEISEN

Kohlrabiparpaccio mit Rucola, Balsamicoglaze und Parmesan (GO)	15,90
Thaicarpaccio vom Lachs mit Ingwer-Vinaigrette (D)	15,90
Vitello tonnato vom Rind mit Thunfischsauce (CD)	14,90
Fein gemischter Salatteller mit gebratenen Shrimps (BCGM)	17,90
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Topfenoberskren (ADG)	14,90



SUPPE

Fischsuppe nach Art des Hauses (DDL)	6,90
Karotten-Ingwersuppe mit Croutons (AGL)	6,90



VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Reis (G)	16,90
Risotto mit hausgemachten Kräuterpesto, Rucola und Parmesan (GL)	16,90



FISCHE

Zanderfilet gebraten mit Rahmwirsing, Rotweinzwiebeln und Kartoffel (ADG0)	24,90
Gebackenes Karpfenfilet mit Erdäpfel-Vogerlsalat und Sauce Tartare (ACDGLM)	23,90
Rotes Thaicurry mit Lachsfilet und Risotto (DGL)	22,90
Welsfilet gebraten mit Parmesanflan, Püree, Gemüse und Sardellenbutter (ACDG)	27,90
Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Chili gebraten, dazu Reis (BG)	29,90



DESSERTS (hausgemacht)

Honig Thymianparfait mit Orangensirup und knusprigen Filoteig (ACG)	11,90
Schokotarte mit Raffaelloeis und Schlagobers (ACG)	10,90