

Fischwochen im Landgasthof vom 14. März - 13. April

Vorspeisen & Suppen

Milder Räucherlachs an bunten Salaten, mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti	11,00 €
Krabbensuppe mit Kräuter-Sahne-Haube	7,00 €
Tomatensuppe mit Kräuter-Sahne-Haube	6,50 €

Salate

Bunter Frühlingssalat von Eisbergsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Zwiebeln, mit gebratenen Lachsstreifen, Champignons und Baguette	22,00 €
---	---------

Hauptgerichte

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild- mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln	19,00 €
Gebratenes Schollenfilet „Spiekeroog“, mit Shrimps, frischen Champignons, Gemüsestreifen, Kirschtomaten, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln	31,00 €
Kabeljaufilet, gebraten, mit Hummersauce, Butterkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing	33,00 €
Zanderfilet, kross gebraten, mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing	28,50 €
Zweierlei Fischteller, von Lachs- und Zanderfilet, gebraten, mit Orangen-Dijon-Senf- und Kräutersauce, feinen Gemüsetreifen und Petersilienkartoffeln	34,00 €
Lachsfilet, gebraten, mit Orangen-Dijon-Senfsauce, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten in Joghurtdressing	31,50 €
Scampis, in Kräuterbutter gebraten, mit Kräuter-Tomaten-Knoblauchsauce, Bandnudeln und Blattsalaten	31,50 €

„Seemannsplatte“ (für 2 Pers.) - am Sonntag nur mit Vorbestellung möglich! -

Große Fischspezialitätenplatte mit gebratenen Schollen-, Lachs- und Zanderfilet, Shrimps, Champignons, verschiedenen Saucen, Petersilienkartoffeln und Blattsalaten	68,00 €
---	---------