

## Aschermittwoch-Spezial

### Suppe & Vorspeisen

Zitronengrassuppe mit Edelfischen, Scampi & Gemüse. € 6,80

Carpaccio vom Lachs & Fenchel garniert mit Wachtel- € 12,80  
Ei & Forellenkaviar.

Seeteufel-Medaillons auf jungen Spinatsalat in € 12,80  
Limetten-Vinaigrette garniert mit Gemüsestreifen.

### Nudel-Gerichte

Tortelloni "Langusten-Füllung" auf leichter Hummer- € 14,80  
Sauce, garniert mit gegrillten Scampi & Babyspargel.

Triangoli "Schwertfisch-Füllung" auf Rucola mit Zitronen- € 14,80  
Sauce, garniert mit Flußkrebsfleisch & Gemüsestreifen.

Cannelloni "Spargel-Morcheln-Füllung" mit Tomaten- € 12,80  
Würfel & mozzarella überbacken, auf Broccoli-Kresse-Schaum.

### Haupt-Gerichte

Alle Hauptgerichte werden mit kleinem gem. Salat Serviert.

Heilbuttfilet auf Kräutersauce mit Dijon-Senf-Eis, € 17,80  
dazu frischen Gemüse & Dampfkartoffeln.

Barbecue Lachsfilet mit Ofenkartoffel & grünen € 16,80  
Bohnen.

Papagaienfischfilet mit Charlotten, Lauch & Paprika € 17,80  
in Bananenblatt gegart, dazu pikanter Tomatensauce  
& Basmatireis.

Duetto: Zackenbarsch & St. Pierre Filet auf Mangold- € 18,80  
Blätte mit Wasabisauce, dazu gebackene Kartoffelwürfel  
& Rotepaprika-Julienne.

Scampi-Calamari-Pfanne auf Lauch-Bratkartoffeln, mit € 19,80  
frischen Gemüse garniert.

"Vitello Tonnato der anderen Art": Kalbslendchen & € 19,80  
Thunfischmedaillon auf gelber Paprika-Chilisauce mit  
Kapernäpfel & frischen Sprosse, dazu Kräuterreis.

Surf ´n ´Turf: Rinderfiletstaek & Scampis vom Grill mit € 22,80  
Sauce aglio e Olio, Saisongemüse & Home Fried Potatoes.

Babarie-Entenbrust auf Mango-Chili-Salsa mit Thai- € 16,80  
Spargel, Zuckerschoten & Jasminreis.

### Dessert

Weißer Espresso-Mousse an Erdbeer-Orangen-Salat € 6,80  
mit frischer Minze.

Portion Profiterole „Bianca e Nera“ € 5,80