

KULINARISCHE MONATSKARTE

MÄRZ FISCHWOCHEN

Geschäumtes Kressesüppchen ^{c, d, g} mit Hechtklößchen	5,90 €
Geräucherte Forelle ^{d, h} an Rote-Bete-Orangensalat mit Ingwer und Walnüssen	10,50 €
Gebratenes Welsfilet ^{a, d, g, j} mit Schmorgurken in Dijonsenf dazu sächsische Drillinge	12,90 €
Geschröpftes Karpfenfilet ^{a, c, d, g, l} im Bierteig gebacken dazu Tatarensauce und Kartoffel-Tomaten-Spinatsalat	13,50 €
Saibling am Stück gebraten ^{a, d, l} mit frischen Steinchampignons und Frühlingslauch in leichtem Schinkenrahm, dazu Rauke-Risotto	15,20 €

TIPP! Unser Gourmet-Tipp als Vorspeise

Räucheraal mit Schnittlauch-Rührei ^{a, c, d}
auf geröstetem Schwarzbrot 12,50 €