

NADA

Restaurant Bar

Aschermittwoch 2018

Bouillabaisse mit Croûton und Sauce Rouille	14,—
Lachstatar und Wildlachskaviar mit Reibekuchen und Crème fraîche	17,—
Drei Austern „Florentiner Art“ auf Blattspinat, mit Käsesauce gratiniert	17,—

Seezunge „Müllerin“ mit Butterkartoffeln	32,—
Kabeljaufilet auf Kartoffel-Endivien-Stampf mit Marmelade von roten Zwiebeln	24,—
Gebackenes Rotbarschfilet auf Kartoffel-Gurken-Salat mit Sauce Remoulade	24,—
Pochiertes Schellfischfilet mit Senfsauce und Blattspinat	24,—

Argentinisches Entrecôte „La Goumera“ mit geschmorten Möhren und „Aligot“-Käse-Kartoffel-Püree	28,—
Eifeler Landhuhnbrust mit Selleriepüree und Honig-Thymian-Perlzwiebeln	25,—

Apfelbeignets mit Schokoladeneis	8,—
Blutorangenmousse mit Rosenwasserparfait	9,—

Weinempfehlung

Weingut Christian Bamberger, Nahe	0,1 l	0,75
2016 Blanc de Noir - Merlot ist weiß	6,—	38,—