

# Karfreitagkarte

## Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Kernen, Nüssen und Croutons ( veget. )	8.90
Hausgebeizter Lachs mit Honig- Senfsauce, Salatbouquet und Baguette	15.80
Pflücksalat mit Jakobsmuscheln und Kräuterjoghurt	17.90

## Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit Kresse und Croutons ( veget. )	7.90
---	------

## Hauptgang

<b>Forelle Müllerin</b> mit Kartoffelsalat und Salat	25.90
--	-------

<b>Forelle blau</b> mit Salzkartoffeln und Salat	25.90
--	-------

<b>Rotbarschfilet in Butterschmalz gebacken mit</b> Sauce tartare, Kartoffelsalat und gemischtem Salat	23.90
---	-------

<b>Dorade im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln</b> und Salat	26.90
--	-------

<b>Rotbarschfilet aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße,</b> Kartoffeln und Salat	23.90
--	-------

<b>Rücken vom Kabeljau mit Senf-Rieslingsoße, dazu gebratenes</b> Gartengemüse und Basmatireis	27.90
---	-------

<b>Seeteufel mit Hummersoße, dazu grüner Spargel, Shitakepilze</b> und Bärlauchrisotto	32.90
---	-------

## **Schnitzel in der Butterschmalzpfanne gebraten vom**

<b>Schwein</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	18.90
--	-------

<b>Kalb Wiener Schnitzel aus dem Rücken geschnitten</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	26.90
--	-------

<b>Bio Plankstettener Klosterschwein</b> mit Kartoffelsalat oder Pommes frites und Salat	23.90
--	-------

<b>Rumpsteak Argentinisch Angus, 200g Rohgewicht, Salat, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln</b>	29.90
--	-------

<b>Filetsteak Argentinisch Angus, 200g Rohgewicht, Salat, Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln</b>	34.50
---	-------

<b>Curry von roten und schwarzen Bio-Linsen</b> mit Gemüse, Basmatireis und veganen Joghurt ( vegan )	19.90
--	-------

## Dessert

<b>Erdbeer-Rhabarberragout</b> mit Schokomousse und Vanilleparfait	10.90
--	-------