



Traditionelles

Fischessen am Aschermittwoch

VORSPEISEN

Hummerkrabbensuppe
mit Garnelen € 9,50

Rinderkraftbrühe
mit Einlage € 7,50

HAUPTGERICHTE

Hausgemachter Herings-Stipp
vom Bismarck-Hering, mit Apfel, Zwiebel, Gürkchen in Sahne,
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln € 21,50

Ragout von Edelfischen
mit Garnelen und Gemüsestreifen auf Bandnudeln in
Rieslingsauce, dazu Salate der Saison € 26,80

Seelachsfilet in Kartoffelkruste
mit hausgemachter Remouladensauce und
Salaten der Saison € 26,50

Schollenfilet „Finkenwerder Art“
mit Speckwürfeln und Krabben, Nußbutter, Petersilienkartoffeln
und Salaten der Saison € 28,50

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Rotbarschfilet
auf Dillrahmsauce mit Marktgemüsen
und Salzkartoffeln € 27,80

Lachsfilet vom Grill
mit Kräuterkruste, sautiertem Blattspinat und
einer Ofenkartoffel mit Dipp € 32,80

Dreierlei vom Grill
mit Kräuterbutter und Aioli, Rosmarinkartoffeln
und Salaten der Saison € 34,80

Wiener Schnitzel
vom Kalb, mit Preiselbeeren, Pommes frites
und Salaten der Saison € 28,50

Grillteller „Secretis“
Drei verschiedene Steaks mit Kräuterbutter, Bacon,
gebratenen Pilzen, Pommes frites und Salat € 28,50

Rumpsteak
mit Sauce Béarnaise, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln € 33,80

DESSERT

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,80

**Vanilleeis mit heißen Kirschen o d e r Schokoladensauce
und Sahne** € 10,50

„Secretis“ – Dessertvariation € 12,80