



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 Gemüestreifen 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**