



**Empfehlungskarte Heringsschmaus** (verfügbar 14.02-18.02.2018)

---

**Hausgemachter Heringssalat (A,C,D,G,L,M,O)**

*rot und weiß, dazu Schwarzbrot*

*Homemade herring salad – red and white – served with dark bread*

9,20

**Röllchen vom geräucherten Thunfisch (C,D,G,L,M,O)**

*gefüllt mit Eiersalat, auf Gurken-Tomatencarpaccio*

*Tuna rolls filled with egg salad, served on cucumber-tomato carpaccio*

11,40

**Fischvariation (A,C,D,G,L,M,O)**

*Heringsalat, Karpfen und Lachsforelle, geräuchert  
und Avocadomousse mit Camarones, dazu Weiß- und Schwarzbrot*

*Herring salad, smoked carp and salmon trout,  
avocado mousse with camarones, served with white and dark bread*

16,20

**Tagliolini mit Venusmuscheln (A,L,R) und Tomaten**

*Tagliolini with clams and tomatoes*

12,80

**Barrakudafilet (A,D,L)**

*gebraten, auf Tomaten-Basilikumnudeln*

*Roasted barracuda filet on tomato basil pasta*

23,70

**Buttermakrelenmedaillons(D,H,L)**

*gegrillt, auf Zitronengras-Kokossauce mit Mandelreis*

*Escalor medaillons on lemon grass coconut sauce with almond rice*

16,50

**Calamari fritti (A,C,G,O,R)**

*mit Antipastigemüse und Aioli*

*Calamari fritti with antipasti vegetables and aioli*

18,80