

FEBRUAR - HIGHLIGHTS

CULINARY SPECIALS IN FEBRUARY

VORSPEISEN | STARTERS

Drei gratinierte Jakobsmuscheln ^{7,14} € 17,50
 Winterliche Blattsalate | Pinienkerne
Three gratinated scallops
Winterly leaf salads | pine kernels

SUPPEN | SOUPS

Zitronengras-Curry-Suppe ^{7,9} | gebratene Riesengarnele ² € 9,50
Lemongrass-curry-soup | fried Tiger king prawn

FISCH | FISH

Pochierter Skrei ^{1,4} € 29,50
 Tomatisierte Weißweinsauce ^{7,9}
 Spinat | Chorizo aus dem Ofen ^{1,3,7,8,9,10} | Basmatireis
Poached skrei | tomatized white wine sauce
Spinach | chorizo from the oven | basmati rice

Gebratener Skrei ^{1,4} € 28,50
 Spitzkohl ⁷ | Süßkartoffel-Mash ⁷
Fried skrei | pointed cabbage | sweet potato mash

Miesmuscheln ¹⁴ in Weißweinsud € 19,50
 Hausgemachtes Knoblauchbrot ^{1,7}
Mussels in white wine stock | home made garlic bread

FLEISCH | MEAT

200 g Entrecote | Pflaumen-Chutney € 29,50
 Sautierte Champignons ⁷ | Süßkartoffelpüree ⁷
200 g entrecote | plum chutney | sautéed mushrooms | sweet potato puree

DESSERT | SWEETS

Belgische Waffeln ^{1,7} € 9,50
 Heiße Kirschen | Bourbon-Vanilleeis
Belgian waffles | hot cherries | Bourbon vanilla ice cream