

Suppe:

Zwiebelcremesuppe mit Käse-Crôuton 3,90€

Salate:

Salatvariation in Balsamikodressing mit Putenstreifen, Pilzen und Sonnenblumenkerne 10,90€

Hauptgerichte:

Aschermittwoch Fischgerichte

Matjesfilets "Hausfrauen Art" mit Roten Zwiebeln am Salatbouquet und Petersilienkartoffeln 8,90€

Baramundifilet gebacken in Pankopanade mit Curry-Remoulade an Teriyakigemüse mit Reismudeln 10,90€

Forelle „Müllerin Art“ im Ganzen gebraten mit Zitronenbutter an Petersilienkartoffeln 12,90€

Seeteufelfilet auf Safransauce mit Paprikagemüse an Fettuccine in Basilikumpesto 16,90€

Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf Weißbier-Risotto mit grünem Spargel 17,90€

Irische Ochsenbackerl in Rotweinsauce geschmort an Speckbohnenbündchen und Süßkartoffelpüree mit Sesam 15,90€

Lohhofer Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Bergkäse und würzigen Schinken serviert mit Pommes Frites 17,90€

Nachspeisen:

Cheesecake mit Zimcrumble mit marnierten Erdbeeren und Fruchtmark 4,50€

Apfelstrudel in der Etagiere serviert mit Vanilleeis und Sahne 4,50€