

Fisch, Schalen- und Krustentiere



-
- | | |
|---|---------|
| „Calamari Romagna“
Tintenfischringe im Teigmantel gebacken
mit pikantem Knoblauchrahm (Aioli) und einem Salatbouquet | € 13,90 |
| Gratinierte Seemuscheln
mit pikanter Knoblauch-Petersilie-Tomatensauce
und Schafskäse aus dem Backofen
mit hausgebackenem Kugelbrot | € 13,90 |
| „Scampi arrosto“ im Pfännchen
Mittelgroße Black Tiger Garnelen ohne Kopf und ohne Schale
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten und gratiniert
mit hausgebackenem Kugelbrot | € 13,90 |
| Wildlachs-Taglierini
vom Wildlachsfilet mit einigen Shrimps in fein abgeschmeckter
Limetten – Safransahne-Sauce auf frischen Taglierini
(frische dünne Bandnudeln) | € 15,90 |
| „Zanderplatte“
Zarte Zanderfilets natur in Butter gedünstet
an Rosmarinröstkartoffeln und einem bunten Salatbouquet
mit Strauchtomaten, Gurken und einem Joghurt-Kräuterdip | € 19,50 |