

Aschermittwoch

Fischkarte



Liebe Gäste,
wir hoffen, dass Sie die Zusammenstellung unserer Fischespezialitäten anspricht,
und wünschen ihnen einen guten Appetit.

Bitte haben sie Verständnis, dass es an manchen Stellen
vielleicht zu etwas Wartezeit kommen kann,
da alle Gerichte frisch für sie zubereitet werden.

Überbrücken sie die Zeit mit einem kühlen Sion Kölsch vom Fass,
oder mit einem leckeren Glas Wein von unserer Weinkarte.

Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, können wir keine
Beilagenänderungswünsche berücksichtigen.

Ihr Burgerteam



Vorspeisen

Feine Lauchcreme- Suppe

mit Fischstückchen und Garnelen

4,50 €

drei kleine hausgemachte Reibeküchlein mit Räucherlachs

und Sahnemeerrettich

6,90 €

gemischter marktfrischer Beilagensalat

3,00

Hauptgerichte

gegrillte Wildlachsschnitte auf knackigem Salatbouquet

mit feinem Dressing

13,90 €

Sahneheringsfilet nach „Hausfrauen Art“

mit Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln

10,90

Seelachsfilet „paniert“ gebraten

dazu Kostas Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und hausgemachte Sauce Remoulade

11,90



Wildlachsschnitte gegrillt

auf Blattspinat mit Kirschtomaten und Rosmarinkartöffelchen

14,90 €

Gedünsteter Kabeljau an feiner Dillsauce

dazu Petersilienkartoffeln

13,90

Auf der Hautseite gegrilltes Zanderfilet

an gegrillten Gemüsen mit Rosmarinkartöffelchen

17,90

Gegrillte (geschälte) Black-Tiger Garnelen

auf Italienischen Bandnudeln in Rahm

13,90

alternative Fleischgerichte

Argentinisches Rumpsteak vom Weideochsen 200gr.

auf hausgemachter Cognac- Pfeffersauce und Pommes Frites

21,90

Schweinefilet „Burger“

Medaillons vom Schweinefilet auf geschmorten Champignons in Rahm
und Bratkartoffeln

15,90



Für uns Pänz (nur für Kinder bis 12 J)

Kinder Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

4,90

Dessert

Warmer Apfelstrudel an Vanilleeis

und frischen Früchten

5,90

Apfelbeignets

warme Apfelküchlein im Bierteig gebacken
mit Zimt und Zucker an Vanilleeis und Früchten

5,90

Vanilleeis

mit Schokosauce

3,90

Weinkarte

Weißweine offen

Chardonnay	trocken 0,1	1,70	0,2	3,20
Imiglikos	lieblich 0,1	2,00	0,2	3,80
Weißweinschorle		0,1 1,50	0,2	2,90

Rotweine offen

Castillo de Jumilla Rebsorte: Tempranillo | Monastrell

Dunkelrot in der Farbe, mit einem Duft von roten und schwarzen Beeren. 85 Parkerpunkte

	trocken 0,1	2,00	0,2	3,80
Imiglikos	lieblich 0,1	2,00	0,2	3,80

Erlesene Weißweine aus der Pfalz „Weingut Bohnenstiel“

Weißer Burgunder Spätlese trocken 12,5 %

Zartmineralisch und an Melone erinnernde Nase. Im Mund gelb Früchte, kräftige und doch schmeichelnde Säure.

Glas 0,1	2,70	Glas 0,2	5,20	Flasche 0,75	17,90
----------	------	----------	------	--------------	-------

Grauer Burgunder Spätlese trocken 12,5 %

Birnenduft mit zarten Melonentönen, nussig. Schmelzig im Mund, leicht pflanzlich, feine, zarterherbe Note am Gaumen.

Glas 0,1	2,70	Glas 0,2	5,20	Flasche 0,75	17,90
----------	------	----------	------	--------------	-------

Riesling Spätlese trocken 12,5 %

Mineralischer, kräuterwürziger Duft nach Pfirsich und Zitrusfrüchten. Feine lebendige Säure aber harmonisch.

Glas 0,1	2,70	Glas 0,2	5,20	Flasche 0,75	17,90
----------	------	----------	------	--------------	-------

Chardonnay Spätlese trocken 12,5%

Exotisch fruchtig, dicht und frisch und das bisschen Framiner-Aroma gibt dem Wein einen interessanten Stil.

Glas 0,1	2,70	Glas 0,2	5,20	Flasche 0,75	17,90
----------	------	----------	------	--------------	-------

Sauvignon blanc Kabinett trocken 12,0%

Duft nach Stachelbeeren, Holunderblüten und grünem Paprika, pflanzliche Geschmacksnuance, perfekte Säure.

Glas 0,1	2,80	Glas 0,2	5,40	Flasche 0,75	18,90
----------	------	----------	------	--------------	-------

Blanc de Noir trocken 12,0%

Nussiger Duft mit Kernobstsorten. Im Mund schlank mit zitroniger Säure, leicht und verspielt, gut zu trinken

Glas 0,1	2,80	Glas 0,2	5,40	Flasche 0,75	18,90
----------	------	----------	------	--------------	-------