

## ***Fischkarte***

**Bärlauch-Cremesuppe 8**

\*\*\*\*\*

**Frische Gnocchi mit Bärlauch gefüllt**

in Butter geschwenkt dazu eine Parmesansauce 18

- mit **gemischtem Salat** 23

**Norweger Lachschnitte** gebraten an Chardonnay-Sauce

dazu Safranreis und frische Salate 29

**Riesengarnelen mit mediterranen Kräutern gebraten**

auf Fragola Sarde mit getrockneten Tomaten 22

- mit gemischtem Salat 27

## ***Wein - Fischmenü***

Frühlingsaperitif

\*\*\*

Cabernet Blanc  
feinherb

\*\*\*

Muskateller & Muscaris  
Turm trocken

\*\*\*

Kerner Kabinett

Tartar von Avocado und Schrimps  
an Limettenschaum

\*\*\*

Saltimbocca vom Zanderfilet  
mit Blattspinat  
und Bärlauch-Gnocchis

\*\*\*

Hausgemachtes Mandel-Parfait  
an Rhabarberkompott

**€ 62,00**

inkl. 0,25l Mineralwasser, Café oder Espresso

(Aperitif und Weine in 10 cl Glas)

Menüpreis ohne Getränke € 52,00

# *Schlemmermenü*

Tartar von Avocado und Schrimps  
an Limettenschaum

\*\*\*

Bärlauch-Cremesuppe

\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch  
auf Safransauce  
an schwarzen Nudeln

\*\*\*

Rhabarber -Sorbet  
mit AS Secco

\*\*\*

Lammmedallions "Strindberg",  
an Thymiansauce  
Bohnen-Kartoffelgemüse

\*\*\*

hausgemachte Mousse au Chocolat