

## Monatskarte Juni 2019

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:30 Uhr

### Aperitif

Ginger Blood  
Aperol, Ginger Ale, Limettensaft, Gurke, Limette, Prosecco 6,50

### Weinempfehlung

2016 Riesling Hölle 0,2 l 5,60  
Rheingau  
Weingut Künstler

### Suppe

Klare Spargelsuppe mit Ravioli und Fleischkloben 6,90

### Vorspeise

Matjestatar mit Vollkornbrot und Butter 8,90

### Hauptgerichte

Labskaus nach Art des Hauses  
mit Matjes, Gurke, Rote Bete und Spiegelei 16,90

Matjesfilets an dreierlei Saucen  
(Ananas-Curry, Rote Bete und Apfel-Zwiebel Schmand)  
dazu Speckbratkartoffeln 16,90

Matjesfilets an Apfel-Zwiebel Schmand  
mit Butterbohnen und Petersilienkartoffeln 15,90

Gebratenes Zanderfilet auf Leipziger Allerlei  
mit Flusskrebse und Petersilienkartoffeln 20,90

Kabeljaufilet auf Bohnenallerlei  
Bouillabaisse, Garnelen und Röstbrot 19,90

### Dessert

Erdbeeren mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne 6,90

Panna Cotta an Erdbeersauce mit Limettenparfait  
und frischen Früchten 7,90