



Gasthof

KLEMENT | ASCHERMITTWOCH | 14.02.2018

Hotel · Kleinkunsthöhne

SUPPEN

KÜRBIS-KOKOSKREMSUPPE MIT LAUCH	4.10
RÄUCHERFISCHSUPPE mit Gräubrotwürfel	5.50

VORSPEISEN

HERINGSFILETS Hausfrauenart mit Sauerrahm, Apfel und Zwiebel, Salzkartoffeln	9.90
HERING in leicht scharfer Bohnensauce Lachsterrine geräucherter Lachshering Reiberdatschi	11.00
SALATAUSWAHL mit gebratenen Riesengarnelen Sesamdressing	11.90
BANDNUDELN mit Edelfischragout und Gemüse	9.90

HAUPTGERICHTE

GANZE FORELLE in Mandelbutter gebraten oder gebacken Salzkartoffeln Blattspinat	14.90
DORSCHFILET paniert Sauce Remoulade Kartoffel-Gurkensalat Salatgarnitur	13.90
THUNFISCHSTEAK mit Kräutern und Pilzen gebraten an Tomaten-Rucolasalat Kartoffelgratin	18.50
SKREIFILET (WINTERKABELJAU) gedämpft grobe Senf-Gurkensauce Gemüsereis	9.90
FILET VOM GESCHMORTEN KARPEN auf Kartoffel-Karottenpüree und Röstzwiebeln Rotweinreduktion	16.90
ZANDERFILET in Kapern-Petersilienbutter gegart Bandnudeln an Tomatenrahm	17.90
FILET VOM WOLFBARSCHE gebraten Schmorzwiebeln und Rucola Linsengemüse Kräuterkartoffeln	16.90
MIXED GRILL von Wolfsbarsch Thunfisch Zander und Garnele Kartoffelgratin Gemüse	19.50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE mit einer Kugel Zwetschgensorbet	5.10
ESPRESSO 43 Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Vanillelikör	3.50
APFELSTRUDEL an Nougatsauce	4.50
VANILLEEIS mit heißen Himbeeren	4.50
GERMKNÖDEL mit Vanillesauce und Mohn	4.50