

Fisch- Wochen



Fischsoljanka ^{D,F,G-1,1,6} **3,90 €**
mit Baguette

Thunfisch-Ragout-Fin ^{D,F,G-1,M,3} **3,90 €**
mit Baguette

Toskanischer Brotsalat ^{F,G-1,M} **12,90 €**
mit Tomaten, Knobi-Garnelen und Fischfiletstreifen

Rotbarsch im Backteig ^{E,F,G-1,M} **11,90 €**
auf Rahmwirsing, dazu Country Kartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{F,G-1,M} **13,90 €**
dazu Blattspinat und ein Kartoffel-Erbsen-Püree mit Steinpilzbutter

Steinbeißer Filet mit Bandnudeln „Salza Verde“ ^{E,F,G-1} **12,90 €**
auf einer Riesling-Sahne-Sauce

Kabeljaufilet im Eimantel ^{E,F,M} **12,90 €**
gebacken, an gegrillten Zucchini mit Schafskäse, dazu Bandnudeln

Lachsfilet mit mediterranem Gemüse ^{D,F,G-1,M} **13,90 €**

Lachsfilet mit Thunfisch-Ragout-Fin ^{D,F,G-1,M,3} **13,90 €**
überbacken, dazu Kartoffelwaffeln auf einer Riesling-Sahne-Sauce

Neptuns-Fisch-Platte ^{D,F,G-1,M,3} **14,90 €**
verschiedene Sorten Fisch, Soßen und Beilagen

Unsere Empfehlung aus dem Hause Fahner:

Honig Willi alc. 35 % vol. 2 cl **2,00 €**

4 cl **3,50 €**

Haselnuss alc. 40 % vol. 2 cl **2,00 €**

4 cl **3,50 €**

Auch dieses Jahr wieder **heißer Apfelsaft mit Dos Mas** **3,50 €**
(Zimtlükör mit Tequila) „heißer Wintertraum“

Veranstaltungen unter :

www.ruessel-pub.de

oder in der Mitnahme-Speisekarte am Ausgang

