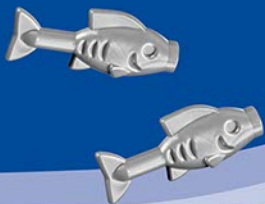


# Aschermittwoch-Special, 22.02.2012

## Großes Buffet mit Fischspezialitäten



Preis pro Person 19,90 €  
Kinder (4 - 11 Jahre) 5,90 €  
Softdrinks inklusive



### Vorspeisen:

Mailänder Fischrahmsüppchen mit Eisgarnelen  
Variationen von bunten Heringssalaten  
Hausgebeizter Gravedlachs an süßer Dillsenfsoße  
Krabben-Cocktail mit Mango und Ananas  
Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Aal  
Matjes nach Hausfrauen Art  
Buntes Brotbuffet

### Warme Gerichte:

Andalusische Paella mit Fisch und Meeresfrüchten  
Hausgemachte Quiche mit buntem Gemüse  
Gebackene Schollenfilets mit Sauce Remoulade  
Gegrilltes Zanderfilet mit Kapernrahmsauce  
oder Limettenbutter  
Gedünsteter Norwegischer Fjordlachs auf Wurzelgemüse  
Überbackene Mini-Ofenkartoffeln mit Shrimps  
und Sauce Hollandaise  
Spinat-Lachs-Lasagne mit frischen Kräutern

### Beilagen:

Schmorkartoffeln mit frischen Kräutern  
Salzkartoffeln  
Kartoffelsalat  
Gemüsereis  
Frischer Blattspinat  
Glacierte Möhrchen  
Romanesco in Mandelbutter  
Auswahl an Rohkostsalaten

### Kindergerichte: (Kids Counter)

Gratiniertes Fischfilet  
Fischnuggets  
Hähnchenbrust a la Caprese  
Curlies  
Pommes frites  
Erbsen-Karottengemüse  
Spaghetti Napoli (mit Tomatensoße)

### Desserts

Apfelküchle im Weinteig mit Zimt-Zucker  
und Vanillesoße  
Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Catalanische Creme  
Geeistes Joghurt-Waldbeeren-Dessert  
Grüne und gelbe Grütze  
Mini-Donuts und  
Mini-Muffins

