

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

Fischwochen

vom 16. bis 26. Februar 2012

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffel-Zucchini-Datschi, Feldsalat und Dill-Senf-Honigsauce	klein groß	6,80 8,20
Fischterrinen von Lachs, St.-Petersfisch und Crevetten, dazu Creme fraîche-Tomaten-Dip		6,80

Unsere Weißweinempfehlung:

Riesling Exklusive 2010

St.-Urbans-Hof, Deutschland - Mosel

100% Riesling, ausgefeilte Harmonie, vollmundig,
perfekt zu Fisch

0,2 l	5,90
0,75 l	21,00

Suppen

Kokossuppe mit Thaicurios und Crevetten		4,80
Crevetten-Bisque mit Croûtons und Gruyère Käse		5,20
Französische Fischsuppe „Bouillabaisse“ ⁶⁾ mit Knoblauchbrot und Knoblauch-Dip	klein groß	7,10 13,10
Unser Spezial – ein Suppen-Trio , von allem etwas		6,20

Nudelgerichte

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten-Chilisauce, Blatt Petersilie und gehobelter Parmesan		10,20
Lachslasagne mit Blattspinat, mit Pernod verfeinert und mit Käse überbacken		10,80

Unsere Weißweinempfehlung:

Lugana DOC

Zenato, Italien - Veneto

feinfruchtiges, spritziges, blumiges Boquet, trocken
wenig Säure

0,2 l	5,60
0,75 l	19,80

MichaeliGarten

Restaurant & Biergarten

Hauptgänge

Schwarzer Heilbutt in Champignon-Weißweinsauce, serviert im Kartoffelrand, Broccoliröschen	12,20
Gebratenes Kabeljau-Rückenfilet auf Dill-Schmorgurken, dazu Butterkartoffeln	13,50
Auf der Haut gebratenes Frisch-Lachssteak auf Zitronenrisotto, Zuckerschoten und Basilikum-Beurre blanc	16,20
Zanderfilet mit Thymian gebraten auf Schwarzwurzel-Tomaten- ragout, dazu Petersilienkartoffeln	16,20
Seeteufelmedaillons auf Rucola mit getrockneten Tomaten, Prosecco-Beurre blanc, Risotto	17,50
Edelfisch-Mixed-Grill auf Pappardelle in Crevettensauce mit Broccoliröschen	17,50

Unsere Weinempfehlungen:

Weißweine:

Lugana DOC

Zenato , Italien - Veneto

feinfruchtiges, spritziges, blumiges Boquet, trocken
wenig Säure

0,2 l 5,60
0,75 l 19,80

Riesling Exklusive 2010

St.-Urbans-Hof , Deutschland -Mosel

100% Riesling, ausgefeilte Harmonie, vollmundig,
perfekt zu Fisch

0,2 l 5,90
0,75 l 21,00

Rosé:

Bardolino Chiaretto Rosé DOC

Casal Busol, Italien - Gardasee

trocken, fruchtig, leichter Roséwein mit Pfirsichduft

0,2 l 5,50
0,75 l 19,80

Rotwein:

Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc IGP

Les Jamelles, Frankreich - Languedoc

reichhaltig, würzig, leichter Bordeauxvertreter

0,2 l 5,60
0,75 l 19,80

