



Aschermittwoch im Michaelgarten

Jetzt sind sie vorbei, die wilden Faschingstage und aus Krapfen wird Karpfen – doch warum ist an Aschermittwoch Fleisch tabu? Darüber gibt es verschiedene Theorien – die einen sehen im Essen von Fisch einen Verweis zu Christus, andere sagen, Fleisch war früher ein Luxusgut, weshalb man beim Fasten dann darauf verzichtete. Wie auch immer – wir lieben Fisch und alles, was unter Wasser lebt und haben da mal was vorbereitet:

Fischers Fritz...

Fischsuppe „Bouillabaisse“ mit Knoblauchbaguette

groß: 16,00 € | klein: 12,00 €

...fischt...

Tataki vom Thunfisch / Wakame-Algen / Sesam-Koriandervinaigrette	14,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln / Schwarzer Kaiserreis / Orangen-Vanillefond	19,50 €
Riesengarnelen gegrillt / Wildkräutersalat / Knoblauch-, Sesam-, Cocktail-Soße / frisch geröstetes Baguette	26,50 €

...frische Fische...

Skrei - Loin gebraten (Winterkabeljau) / Safransoße / Linguine / Grüner Spargel	22,50 €
Ganzer gegrillter Wolfsbarsch / Fenchel – Vesuvio Tomaten / Thymian-Maltakartoffel	23,50 €
Spaghetti / Meeresfrüchte / Miesmuschel / Sepioline / Crevetten / Rotbarbe / Seeforelle / Thaispargel	21,50 €
Fränkisches Karpfenfilet / Wiener Panade / Kartoffel-Endivien-Salat / Remouladensoße hausgemacht	22,50 €

Zum Nachtisch servieren wir Ihnen gerne die süßen Köstlichkeiten
aus unserer Dessertkarte.