

Fischkarte am Aschermittwoch bis Freitag in der Sebastianusklaus

<i>Scampies in Chili - Knoblauchsoße mit Baguette</i>	<i>9,90 Euro</i>
<i>Salat Mediterrane` mit Riesengarnelen Sauerrahmdressing, Baguette und Butter</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Heringe nach „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sahnesoße und Salzkartoffeln</i>	<i>6,90 Euro</i>
<i>Matjesfilet „Nordische Art“ mit Bohnen und Bratkartoffeln</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Seelachsfilet paniert gebacken mit Remouladensoße und Kartoffelsalat</i>	<i>7,90 Euro</i>
<i>Seelachsfilet paniert gebacken an Dillsoße mit Salzkartoffeln und Endiviensalat</i>	<i>8,90 Euro</i>
<i>Viktoriabarsch „Müllerin“ mediterranes Gemüse und Reis</i>	<i>11,90 Euro</i>
<i>Salmfilet in Butter gebraten auf Rieslingschaumsoße mit feinem Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Scholle „Müllerin“ mit gerösteten Mandeln , Petersilienkartoffeln und Endiviensalat</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Scholle Finkenwerder` Art Mit knusprigen Speckwürfeln Petersilienkartoffeln und Endiviensalat</i>	<i>12,90 Euro</i>
<i>Zanderfilet kross gebraten auf Spitzkohl und Petersilienkartoffeln</i>	<i>12,90 Euro</i>