

FISCH-BUFFET

AM ASCHERMITTWOCH 18.02.2026

VORSPEISENVARIATION

Pochierter Salm auf Safranaspik & Meerrettichsahne
Räucherfisch Auswahl an Rievkooche & Avocado-Salsa
Gebratenes, mariniertes Gemüse & Tomate-Mozzarella an frischem Basilikum
Pikanter Mango-Garnelen-Salat & Gurkensalat mit Rahm
Mediterraner Meeresfrüchtesalat & verschiedene Matjes-Happen

SUPPE

Cremiges Fischsüppchen mit Einlage

HAUPTGANG

Kibbelinge in Petersilienpanade & Limonen-Chili-Dip
Fischroulade gefüllt mit Tomate-Mozzarella & Kirschtomaten-Sugo
Seelachs-Curry & asiatisches Gemüse
Duett vom Fischfilet an zweierlei Soßen
Gebratenes Maishähnchen & Champignonrahm
dazu Basmati-Reis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Schwarze Bandnudeln,
Marktgemüse, Blattspinat, Mediterranes Gemüse

DESSERT

Mousse von heller & dunkler Schokolade
Pannacotta auf Waldbeerenragout
Nougat-Marillen-Knödel & gesalzene Karamellsoße
Kuchenhappen

Preis pro Person: 45,- €