



Fischwoche

Salat mit gebratenem Seeteufel, Gambas, Tintenfisch und Rösti	21,80 €
Curry-Zitronengrassuppe mit gebratenen Gambas	7,60 €
* * *	
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Gemüse und Salat	21,80 €
Rotbarschfilet, gebacken, dazu Remoulade Kartoffelsalat und Salat	22,80 €
Pasta mit Tomatensoße, gebratenen Gambas und Salat	23,80 €
Hechtklöße mit Rieslingsoße, feine Nudeln und Salat	24,80 €
Fischvariation (Lachs, Gambas, Seeteufel), mit Kräuterbutter, Wedges und Salat	31,80 €
Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Bratkartoffeln	17,80 €
Forellenfilet, geräuchert, mit Rahmkäse, Sahnemeerrettich, Zwiebeln und Bauernbrot	13,80 €
Schwarzwälder Eistorte mit hausgebranntem Kirschwasser	7,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Gewürztraminer & Riesling, Terroir Edition
Laufener Weinkeller, Auggener Schäf
0,25l 6,90 €

„Waldhaus ohne Filter“ Export Naturtrüb vom Fass
Glas 0,25l 3,40 € oder Glas 0,4l 4,60 €

Einen recht guten Appetit wünschen Ihnen

Stefan & Sabine Wanner
Bleiben Sie bei uns HAFTen