

— HERINGSSCHMAUS —

25. Februar bis 7. März 2020

Klassischer Matjes-Heringssalat auf meine Art

mit Toastbrot (G,L,M)

€ 13,00

Schrimps-Cocktail a la Sacher

mit Cognac-Cocktailsauce und Toastbrot (G,L,M)

€ 15,80

Vorspeisen-Kreation

für 2 Personen

Schrimps Cocktail, Matjes-Heringssalat, Teriyaki Lachs & Kaviar,
Bio-Saiblings-Tartar mit Rahm-Kraut und Toastbrot (A,C,G,L,M)

€ 42,00

Meine Fischsuppe nach katalonischer Art

Fischfilets und Meeresfrüchte mit Aioli-Baguette (A,C,G,L)

€ 14,80 / € 19,80

Miesmuscheln a la Buzara

im Paradeiser-Riesling-Petersilsud mit knusprigem Baguette (A,G,L)

€ 13,90 / € 19,90

Knuspriges „fritto misto“ & Blattsalate mit Ponzudressing

Calamari, Cocktailgarnelen, Fischfilets und Fink's süßer Chili Dip (A,C,G,L,F,N)

€ 13,90 / € 19,90

„Fish & Chips“ Gebackenes Tempura-Kabeljaufilet

mit Steak-Pommes und Aioli-Hollandaise (A,C,G,L,M)

€ 14,80

Fische vom Wagen im GANZEN

in der Salzkruste oder in Olivenöl, Kräutern und Knoblauch gebraten

Gegrillte XL Black Tiger Garnelen

mit Kräuter-Knoblauchbutter

1 Stk. ca. 60g € 6,20

Calamari vom Grill mit Aioli-Hollandaise

(A,G) ca. 200g € 17,80

Gemischte, gegrillte Fischfilets & Meeresfrüchte

(G) ca. 220g € 26,00

In brauner Butter gebratene **Bio-Seesaiblingsfilets** von Michis frische Fische

(G) ca. 170g € 21,50

wahlweise mit:

Petersilerdäpfel (G)	€ 3,90
Pfannen-Röstgemüse (G)	€ 4,80
Safran-Paella-Risotto (G,L)	€ 5,90
Aioli-Hollandaise (C,G)	€ 2,50
Risotto mit Fink's Paprika-Melanzani-Dip (G)	€ 5,90
Geröstete Schwammerln (G)	€ 4,90
Steak Pommes Frites	€ 3,90
Knoblauch Baguette (A,C,G,M)	€ 2,70

Mousse au Chocolat & knackige Blattschokolade

mit Physalis und Puffreis (A,C,G)

€ 16,50

„3erlei Sorbets“

Flambierte Ananas, Blutorangen-Physaliseis, Brombeere mit Mandelstreusel
und Biscotti a la Milanese (A,C,G)

€ 11,80

Gereifter steirischer Käse & Fink's Süßer Chili Dip

Gereifter Käse von der Kuh und vom Schaf mit Walnüssen und Fink's Quittengeeee (A,C,G)

€ 12,50 / € 15,50