

Krustentier-Vergnügen und Seezunge

Umwelt* - Körper* - Seele*

Menü "Meeresspezialitäten"

Gruß aus der Küche

3 zart gebratene HanseGarnelen

Von der Königskrabbe, 100 g aus dem Sud
Royale Cocktailsauce

Zitronen-Sorbet

Filets von frisch in Zitronenbutter gebratener Seezunge
Kartoffelpüree, Spinat und Holsteiner Gurkensalat

Dessert-Variation mit Herz

Menü für 2 Personen, pro Person:

Nach Wahl: 3 Gänge (ohne Königskrabbe) 49 € oder 4 Gänge 79 €

Menü für 1 Personen mit 1 „Seezunge um Ganzen“: Aufpreis 20 €

Menü mit Weinbegleitung, tischweise pro Person: 3 Weine 39 €
„Dütsch, Riesling“ „Pazo Senorans, Albarino“ „Nigl, Grüner Veltliner“

Frisch in Zitronenbutter gebratene Seezunge

Kartoffelpüree, Spinat und Holsteiner Gurkensalat für 1 Person 49 €

Die Seezunge, für 2 Personen serviert 59 €

Dazu 1 Glas Meeresfrüchte-Wein zum Einstiegspreis 0,1 l 5 €

Die Seezunge (Solea solea) mit ihrem zarten, weißen Fleisch gehört zu den leckersten Speisefischen unserer Heimat, genauso genussreich wie die HanseGarnele und die Königskrabbe

Unsere Seezunge hat ein Gewicht von 400-500 Gramm und ist wie die Königskrabbe Wildfang aus dem Nordatlantik.

Die HanseGarnelen sind aus regionaler fast klimaneutraler Zucht.

Diese Meeresspezialitäten aus Wildfang sind gesund ohne Zusatzstoffe.

Sommerprogramm in der Alten Straßenmeisterei
Wein-Empfehlungen und Weinkunst im ViniVersum
www.altestrassenmeisterei.de