

Krustentier-Vergnügen und Seezunge

Umwelt* - Körper* - Seele*

Menü "Meeresspezialitäten"

Gruß aus der Küche

Pikantes Garnelen-Pfännchen mit Herz

Aioli und Kräuterbaguette

Bein von der Königskrabbe aus dem Sud

Zart in Zitronenbutter gebratenes Krabbenfleisch
Kartoffelgratin und Royale Cocktailsauce mit Baguette

Crème brûlée

3-Gang-Menü mit Krabbenbein (ca. 250 Gramm für 2 Personen):
55 € pro Pers.

Frisch in Zitronenbutter gebratene Seezunge

Kartoffelpüree, Spinat und Holsteiner Gurkensalat für 1 Person	49 €
Die Seezunge mit zusätzlichen Beilagen für 2 Personen	61 €

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