



*Essen & Trinken wie am Atlantik 07.-31.03.2019*

## Vorspeisen

Carpaccio vom galizischem Rind / Kräuteröl	14,50 €
Gebratene Miesmuscheln mit Kräutern	5,90 €
Fischsuppe / Rouille	8,50 €

## Zwischengang

Zweierlei von der Jakobsmuschel (Ceviche + gebraten) / Pak Choi	15,90 €
Spanische Kartoffel-Tortilla / Salat	12,50 €
Frittierte Sardinen mit hausgemachtem Dip	12,50 €

## Hauptgang

Seezunge „Müllerin Art“ / Butterkartoffeln / Salat	27,30 €
Lachs + Gambas / Safranrisotto / grüner Spargel	22,90 €
Fischpaella	17,50 €
„Irish Stew“ / irischer Eintopf mit Lammfleisch	18,90 €
TXO-Rinderfilet / Rosmarinkartoffeln / Austernpilze	32,50 €

## Unsere Klassiker

Wiener Schnitzel / lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat / Preiselbeeren	19,50 €
Ravioli hausgemacht / Tagesfüllung	14,90 €

## Dessert

Schokoladen Souffle / Zitronentarte / Himbeersorbet	8,90 €
---	--------