

„Gsteiger“ Fischspezialitäten am Aschermittwoch 06.03.2019

(Wir bitten um Beachtung: Fischgerichte können Gräten enthalten)

Suppe

- Feine Hummercremesuppe** mit bunter Einlage in der Tasse serviert € 7,00
- Klare mediterrane Gemüse-Fischsuppe**^{13,14,16,25,A} € 7,00
mit Ingwer und Chili verfeinert, in der Tasse serviert

Vorspeisen

- Portion frische französische Miesmuscheln**²⁵ im Wurzelsud^{16,A} € 10,50
mit Ingwer und frischer Petersilie, dazu reichen wir frisches Baguette²⁰
- Gsteiger Räucherlachstatar** würzig mariniert mit knusprigem Kartoffelrösti
und cremiger Senf-Dillsauce serviert € 10,50
- Shrimps-Cocktail** mit klassischem Thousand-Island-Dressing und frischer Ananas
im Glas serviert, garniert mit kleinem Salatbukett und Dillspitzen € 9,50

Hauptgerichte

- Paniertes Kabeljaufilet**^{12,13,15,20} mit Sauce Remoulade € 15,90
und hausgemachtem Kartoffelsalat^{4,16,23}
- Frische französische Miesmuscheln**²⁵ im Wurzelsud^A € 16,20
mit Ingwer und frischer Petersilie, dazu reichen wir frisches Baguette²⁰
- Gebratene Lachsschnitte**¹³ in Sesamkruste auf fruchtigem Tomatenragout,
mit feinem Blattspinat und Nudelnest serviert € 18,00
- Garnelen und Calamari vom Grill** in frischen Kräutern und Knoblauch gebraten,
dazu Salzkartoffeln und knuspriges Baguette²⁰ € 23,90
- Variation von Edelfischen (Rotbarbe, Dorade, Kabeljau & Garnele)**¹³ € 25,90
an feiner Safransauce, mit buntem Gemüse¹⁶ und Mandel-Basmatireis

1. mit Farbstoff(en) 2. mit Konservierungsstoff(en) 3. mit Antioxidationsmittel 4. mit Geschmacksverstärker 5. mit Schwefeldioxid 6. mit Schwärzungsmittel 7. mit Phosphat 8. mit Milcheiweiß 9. Koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. mit Süßungsmittel 12. Eier 13. Fisch 14. Krebstiere 15. Milch 16. Sellerie 17. Sesamsamen 18. Schwefeldioxid und Sulphite 19. Erdnüsse 20. Glutenhaltiges Getreide 21. Lupine 22. Schalenfrüchte 23. Senf 24. Sojabohnen 25. Weichtiere A kann Spuren von Alkohol enthalten