

Fischkarte

(für die Fischtage: Karfreitag, Aschermittwoch....)

Aperitif

Ingoo auf Eis (Proseccoschorle mit Ingwersirup, Limette und Minze)	0,2 l	4,90
Ingoo Limo auf Eis (Limo, Mineralwasser, Limettenscheibe und Minze)	0,4 l	4,50
Hugo auf Eis, mit Weinschorle, Hollersirup, Minze	0,2 l	4,90
Spritz, Weinschorle oder Prosecco mit Aperol	0,2 l	4,90

Suppen

Tomatesuppe mit Shrimps und Sahnehäubchen		5,10
---	--	------

Salat

Knackiger Salat der Saison mit Knoblauchgarnelen und Baguette		14,90
---	--	-------

Nudelgerichte

Bandnudeln mit Lachs und Gemüse		11,90
Spaghetti mit Garnelen im Hummerbuttersauce		13,90

Hauptgerichte

Fischstäbchen mit Pommes		8,90
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat		8,90
Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat		10,90
Isartaler Fischburger mit Pommes		13,90
Pangasiusfilet vom Grill mit Senfsoße und Reis		11,90
Gebratener Zander mit zerlassener Butter, Spinat und Petersilienkartoffeln		14,90
Lachsfilet ²⁰ an Dillrahmsauce mit Petersilienkartoffeln		14,90
Isartaler Fischplatte: Zander, Lachsfilet, Pangasius und Garnelen an Dillrahmsauce mit Petersilienkartoffeln		21,90

Zum Naschen

Großer Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Preiselbeeren		12,90
--	--	-------

Der Digestif

Jägermeister	2cl	3,00
--------------	-----	------

