



EM AHLE KOHBERG

### Suppen

Tomatenessenz mit feinem Gemüse	7,00
Pikante Consommé von Edelfischen mit Safran	9,50

### Vorspeisen

Lachstatar auf Reibeküchlein mit mariniertem Wildkräutersalat	12,00
Gebratene Garnelen auf Bandnudeln mit mediterranem Gemüse	13,00
Gebratene Jakobsmuschel und Garnele auf Tomaten-Ananassalat	14,00
Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig-Senf vinaigrette	12,50

Unsere  
Mittagspause:  
Mittwoch bis  
Freitag  
2-Gang Menü  
17,50

### Valentinsmenü

Lachstatar auf Reibeküchlein mit mariniertem Wildkräutersalat ***	
Tomatenessenz mit feinem Gemüse ***	
Kalbsrückensteak in dunkler Jus, Kartoffelgratin und Marktgemüse ***	
Dessertvariation	
<b>46,00</b>	

### Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Blattspinat und Risotto in Pernodschaum	21,00
Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und buntem Salat	19,50
Sahne Heringsfilet mit Apfel- Gurke- und Zwiebel, Salatgarnitur und Röstkartoffeln	17,50
Rosa gebratener Thunfisch auf asiatischem Gemüse und Glasnudeln	21,00
Maispoulardenbrust mit Bandnudeln und mediterranem Gemüse	20,50
Rinderfilet an Rosmarinjus, gratinierte Kartoffeln und Speckböhnchen	26,50

### Vegetarisch

Spinatknödel mit Bergkäse in brauner Butter geschwenkt	16,50
--	-------

### Dessert

Crème Brûlée	7,00
Mousse von dunkler Schokolade	6,50
Dessertvariation	9,50

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene  
Zutaten in unseren Gerichten