
Dornacher Wirtshaus

Aschermittwoch

22. Februar 2012

Suppen

| | |
|--|--------|
| Klare Fischsuppe mit Edelfischravioli und Safran | 4,50 € |
| Apfel-Currycremesuppe mit Shrimps | 4,50 € |

Vorspeisen

| | |
|--|--------|
| Matjesfilet auf Gemüsesalat, Sauerrahm und Kräuterrösti | 8,50 € |
| Pochierter Rochenflügel im Oliven-Öl-Kräutersud mit Poweraden und gefüllter Kirschtomate | 9,50 € |

Hauptspeisen

| | |
|---|---------|
| Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade | 8,50 € |
| Wallerfilet aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsauce, Kartoffeln und Gemüse | 13,50 € |
| Gratiniertes Lachsfilet auf Rahmspinat, Tomatentagliatelle und Safranschaum | 14,50 € |
| Butterfisch in Salsa Verde mit Babyspargel, Petersilie und Risotto | 14,50 € |
| Zanderfilet auf Fenchel-Orangengemüse, Hummersauce und römische Pilznocken | 15,50 € |
| Gambas im Tempurateig auf Kokosmilch-Chiligemüse und Sesamreis | 16,50 € |
| Seeteufelmedaillions im Ofen auf einem Kartoffelbett „a la boulangere“ gegart und Bouillabaisse-Fumet | 18,50 € |

Desserts

| | |
|---|--------|
| Weißes Schokoladenmousse und dunkler Schokoladentrüffel und Orangen-Vanilleragout | 6,40 € |
| Nougat Creme brulee mit Blaubeereis und Minze | 6,40 € |