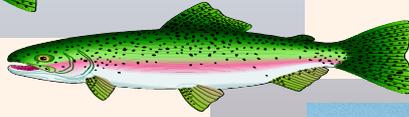
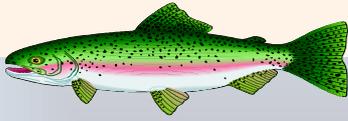


Karfreitag Fischbüfett

Mittags von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr



Unsere Hauptdarsteller

FORELLE EXOTISCH

Filets in Butter gebraten mit exotischen Früchten in einer Currysahnesauce.

LIMANDES

Filets leicht mehliert in Butter gebraten.

FORELLE „MEDITERRAN“

Regenbogenforelle mit Rosmarin, Salbei, Zitronenmelisse, Petersilie, rotem Pfeffer und Zwiebeln gefüllt und gebacken.

MATJES AUF HAUSFRAUEN ART

Matjesfilets in einer Joghurtsauce mit Apfel, Zwiebeln und Gurke.

SCHOLLE AUF FINKENWERDER ART

Ewer-Schollenfilets leicht meliert in Butter gebraten.

Für „NICHT“-Fischesser

SNIRTJEBRATEN- SCHWEINEBRATEN

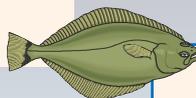
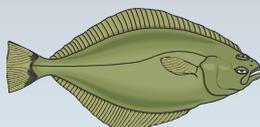
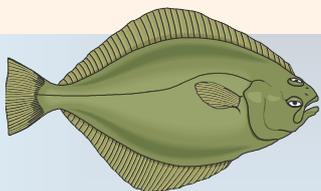
- vegetarisch & vegan -

SOJAGESCHNETZELTES

Mit Zwiebeln und Steinchampignons.

Beilagen

Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, Kaisergemüse, glasiertem Möhrengemüse, Zitronenbittersauce, Sauce Hollandaise vegetarisch, Speckbittersauce und Bratensauce vegan.



Alle Preise sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer.

Vorweg / Dazu

HÖHNERSUPP AS BI MUDDER

Hühnersuppe mit Fleischeinlage.

- vegetarisch & vegan -

SALATE DER SAISON

Verschiedene Rohkostsalate der Saison, feinwürzig angerichtet.



„Fiete“ findet Fisch einfach lecker und gesund!

Nachtisch zum krönenden Abschluss

ROTE GRÜTZE

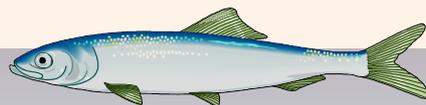
Hausgemachte Rote Grütze aus roten Früchten mit Vanillesauce.

ZITRONENCREME

Erfrischende Creme mit Zitronen- & Orangenstückchen und Sahnehaube.

SCHOKOLADENCREME

Cremiger Schokoladenpudding mit Krokantstückchen & Sahnehaube.



Der Preis für das Büfett beträgt pro Person € 38,80 und für Kinder vom 2. bis zum 12. Lebensjahr, pro Jahr € 3,10.

Ewer wurden Fischkutter / Schiffe genannt, die auf norddeutschen Flüssen und der Nordseeküste fahren. Sie hatten flache, anfangs ganz kiellöse Böden, welche für diese Reviere ideal waren, da sie problemlos bei Ebbe in Prielen oder auf Sandbänken trockenfallen konnten ohne zu kentern.