



## "Igelwirt's" trationelle Fischwochen 2024

	Preis in €
Knoblauchcremesuppe mit Kräutercroûtons	6,20
Bunte Blattsalate mit gebratenen Rotgarnelen mit Weißbrot	13,50
Warme Vorspeise - Gebratene Rotgarnelen, Wildfang aus der argentinischen Tiefsee, mit frischem Knoblauch, Kräutern und groben Pfeffer, dazu Weißbrot	15,50
Im ganzen gebratene Dorade Royal, gefüllt mit Knoblauch und Kräutern, serviert auf Schmorgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln	22,50
Frische Goldforelle nach "Müllerin Art" an Petersilienbutter mit Butterkartoffeln und Salaten der Saison	von 18,50 - 23,00 .
Gebratenes Zanderfilet "Finkenwerder Art", mit gebratenen Speck-und Zwiebelwürfeln dazu Kartoffel - Feldsalat	19,80
Filet vom Skrei (Winterkabeljau aus den Lofoten) auf Safran-Lauchgemüse dazu zweierlei Tagliarini	21,00
Tranche vom Norweger Lachs, unter der Sesamkruste, auf frischem Blattspinat und Curryrahmnudeln	21,00
Hausgemachte Lachslasagne, mit frischem Blattspinat, Egerlingen und Tomaten, dazu bunte Salate der Saison	19,50
Wilder Igel - Windbeutel mit warmen Apfel-Calvadossalat, Bourbon-Vanilleeis, Mövenpick Walnußeis und Sahne	8,90

Im Igelwirt erhalten Sie fast alle Gerichte auch als kleinere Portion. Für Umbestellungen berechnen wir 1 €  
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal / [www.igelwirt.de](http://www.igelwirt.de)