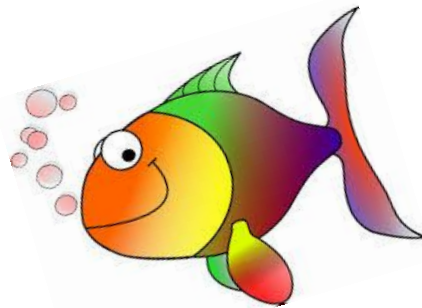

BADHAUS-Aschermittwoch

Ganz ohne Fleisch starten auch wir am 1. März mit einem umfangreichen Heringsschmaus-Buffer und dazu können wir Ihnen verschiedenste Fischköstlichkeiten anbieten!

Am Vorspeisen - Buffet präsentieren wir Köstlichkeiten wie zB.:

- * Herings-, bzw. Matjessalat
- * Shrimpscocktail
- * hausgemachte Aufstriche
- * frisches Gebäck
- * Graved Lachs
- * Yellow Fin Thunfisch
- * Fischterrinen
- * Austern
- * usw.



Beim warmen Buffet geht es hauptsächlich um Gerichte, wie:

- * Garnelen mit Limetten - Risotto
- * Gebratenes Branzinofilet auf Fenchelgemüse
- * Spinat - Ricotta - Tortellini mit Schmorparadeisern
- * Medaillons vom Seeteufel mit Safran und Schwarzwurzeln
- * Frische Miesmuscheln im Weißweinsud
- * usw.



Als Abschluss runden wir unser Buffet mit hausgemachten Dessertvariationen, von unserer Chefin Sigrid ab.

**Reservieren Sie schnell unter der Nummer
07258/50 903 und genießen Sie ein paar
entspannte Stunden!**



**Für diesen Abend berechnen wir € 48,50 pro Person.
Für Kinder von 6 - 12 Jahren berechnen wir € 25,00.
Getränke sind exklusive.**