

PitterKeller



Unsere Bier-Empfehlung:

Stiegl Hell

0,3 lt. € 4,80

0,5 lt. € 5,60

- Fischkarte -

Matjessalat „Hausfrauen Art“ (A, C, D, G, M, O) € 14,90

mit Erdäpfel-Espuma, getoastetem Schwarzbrot & gesalzener Butter

Salad of pickled herring with potato espuma, toasted brown bread & salted butter

Duett vom Ikarimi Lachsfilet „Tartar & geräuchert“ (A, C, D, G, M, O) € 15,90

mit gepickelter Gurke, Krensauerrahm, Senfkörner, Wachtelei & Toastbrot

Duo of Ikarimi salmon fillet "tartar & smoked" with pickled cucumber, horseradish sour cream, mustard seeds, quail's egg and toasted bread

Artischockencremesuppe (A, G, L, O) € 6,50

mit Croûtons

Cream soup of artichoke with croûtons

Gebratenes Wolfsbarschfilet (D, G, L, O) € 24,90

auf geräuchertem Sauerkraut, Topinamburcreme,

Butterschaumsauce und Dillöl

Roasted fillet of seabass with smoked sauerkraut,

Jerusalem artichoke cream, butter foam sauce and dill oil

Linguine „Vongole“ (A, G, O, R) € 18,50

Venusmuschelfleisch im Riesling-Tomatensud

mit Kirschtomaten, Knoblauch, Chili & frischer Petersilie

Linguine "Vongole"

Clams with Riesling tomato broth, cherry tomatoes, garlic, chili & parsley

Räucherfisch Burger (A, C, D, G, L, O) € 18,50

mit Römersalat, Tomaten, roten Zwiebeln, Essiggurken,

Dill-Senfmayonnaise dazu Pommes frites

Smoked fish burger with romaine lettuce, tomatoes, red onion, pickles,

dill mustard mayonnaise & potato fries

Zitronentarte mit Meringue (A, C, G, O) € 9,50

dazu Himbeersorbet und Zartbitterschokoladen-Cremeux

Lemon tarte with meringue, raspberry sorbet and dark chocolate cremeux

Teile deine #IMLAUERGenuss Momente & entdecke noch viele weitere!

Share your #IMLAUERgenuss moments & discover many more!

