

Weinhaus zur alten Schule

Aschermittwoch



Vorspeisen

*Cremesüppchen vom Winterspargel
Lauchgemüse / Cocos-Garnele*

€ 11,50

*Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch
„spanischer Art“, pikant – scharf*

€ 12,50

*Ziegenkäse im Rote Beete Crêpes geräuchert
Warmes Trauben-Speck-Potpourri / Ruccola*

€ 14,50

*Variation von der Räucherforelle / Garnele
Mousse / Tartar / Sülze / Apfel-Meerrettich*

€ 14,50

*„Dies und Das“ vom Emden Matjes
Endiviensalat / Kartoffeldressing / Apfelschmand / Kaviar*

€ 14,50
