



Augustiner
Bräustuben

Aschermittwoch 2012

Zwei gebratene Garnelenspieße auf bunten Blattsalaten in Hausmarinade
und Stangenweißbrot

10,90 €

Geräucherter Lachs mit Reiberdatschi und
Kräutersauerrahm an Salatbouquet

8,95 €

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Salatgarnitur und Butterkartoffeln

7,95 €

Pikante Fischsuppe „Brauerei Art“ mit Weißbier, Fisch, Meeresfrüchten,
Wurzelgemüse und frischem Dill

6,90 €

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Wurzelgemüse und Stangenweißbrot,
in der Löwenkopfterrine serviert

9,80 €

Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Dill-Senfsoße und Salzkartoffeln

12,50 €

Zanderfilet in der Mandelkruste gebacken mit Zucchini-Tomatengemüse
und Butterkartoffeln

12,95 €

Welsfilet gebraten mit Butterkartoffeln und Kräuterbutter

9,50 €

Seelachsfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße
nach Hausrezept

8,90 €

Gebackenes Atlantikzungenfilet mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade
nach Hausrezept

8,90€



Zum Schluss etwas Süßes:



Blaubeerpfannkuchen mit Mandeln frisch aus dem Ofen
(Zubereitungszeit ca. 30 min), mit Vanilleeis und Schlagrahm

5,90 €

