



TONI

*März
all about Fish*



VORSPEISE

Hausgebeizter Lachs 14,5

Anton Gin Beize | Mini Rösti-Taler
Dijon-Senf-Dill-Sauce | Salat Körbchen

SUPPE

Fluss-Krebserl-Suppe 8,5

Flusskrebserl | Creme fraîche | Kräuter-Knoblauch-Croûtons

HAUPTGERICHTE

Kabeljaufilet 24

gebraten | gegrilltes Gemüse | Wasabi-Kartoffel-Püree
"Grüner-Veltliner"-Sauce | Sprossen

Zanderfilet 22

gebraten | Erbsenpüree | Karotte | glasierte Kirschtomaten
Mandel-Minz-Pesto | gepuffter grüner Reis

Karpfenfilet 18

gebacken | Sauce Remoulade
hausgemachter Kartoffel-Salat | Zitrone

Miesmuscheln 17

Weißwein-Sud | Wurzelgemüse | knuspriges Baguette

Grüne Tagliarini & Garnelen 21

leichte Hummer-Creme-Sauce | gebratene Garnelen
Zucchini | Kirschtomaten | Grana Padano

WEISSWEIN *Empfehlung*



2020 Kallfelz Riesling "Hochgewächs"

Weingut Albert Kallfelz | Mosel | Deutschland
trocken | 12 % Vol. | Qualitätswein

Fruchtiges, intensives Bukett. Mineralische verspielt,
schöner Nachhall & wenig Säure.

Glas 0,125 l | (1/8 l) 6,5