

Kalte Gerichte – Stand 1

	Euro
Öbereisamer Versücherli Verschiedene Fischhäppchen	6,50
Fährmanns Empfehlung Fränkischer Heringssalat mit Gurken, Zwiebeln und Brot	4.50
Sesambagel ₁ mit Frischkäse und Räucherlachs	3,50
Krabbencocktail mit Toast	5,00
Matjesbrot ₂ mit Zwiebeln und Apfelringen	3,50
Lachsbrötchen (Lachsersatz 1,2)	2,00
Heringsbrötchen	2,00



Dessert, Kaffee und Kuchen

	Tasse/Stück
Pott Kaffee ₅	1,50
Cappuccino ₅	2,00
Käse- und Apfelstreuselkuchen	1,50
Obst- und Sahnekuchen	2,00
Portion Sahne ₆	0,50

Zusatzstoffe: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoffen
3=mit Geschmacksverstärker; 4=geschwefelt
5=koffeinhaltig; 6=mit Süßungsmittel

Warme Gerichte – Stand 2

	Euro
Vorspeise 2 Garnelenspieße mit Cocktailsauce und Baguette	6,00



Hauptgerichte

Wellnessteller Zanderfilet auf Toast mit Ratatouille im Salatbett	10,00
Muscheln im Silvanersecco mit Baguette	7,00
Asiatische Fischpfanne mit Basmatireis	9,00
Zanderfilet auf Silvaner-Vanillesauce mit Petersilienkartoffeln	9,00
Wallerfilet auf Zitronen-Lemonsauce mit Bandnudeln	9,00
Meeresfrüchte „Toskana Art“ auf Spaghetti mit Parmesan	9,00

Dillhappen _{2,3} mit Salzkartoffeln	6,00
---	------



Beilagen

Kleiner Salat	2,00
ein Brötchen	0,50

Gebackene Gerichte – Stand 3

	Euro
Kinderteller „Nemo“ Fünf Fischstäbchen mit Pommes Frites	4,00

Hauptgerichte

Halber Karpfen, gebacken mit Kartoffelsalat	8,00
Meefischli mit Kartoffelsalat	8,00
Wallerknusperli mit Kartoffelsalat	8,00
Forelle, gebacken mit Kartoffelsalat	7,50
Fischfilet, gebacken mit Kartoffelsalat	6,50
Calamari mit Pommes Frites und Knoblauchsauce ₂	6,00
Backfischbaguette	4,00



Beilagen

Kleiner Salat	2,00
Kartoffelsalat	2,00
Pommes Frites	2,00

Pfand

je 1,00
Teller, Besteck, Salatteller, Kaffeevott