

H E B E L

RESTAURANT

Seafood Wochen

10. – 22. September 2018

Vorspeise Starter

Calamares mit Gartengemüse "en papillote"	15,00€
Calamares with garden vegetables "en papillote"	15,00€
Seeteufel-Medaillon auf buntem Tomatensalat	17,50€
Monkfish medaillon on colorful tomato salad	17,50€
Gemischter Salat mit Wildfang-Garnelen	19,00€
Mixed salad with wild prawns	19,00€

Suppe Soup

Meeresfrüchte Consommé	7,50€
Seafood Consommé	7,50€

Hauptgang Main course

Miesmuscheln an Gemüsevinaigrette mit Pommes	15,00€
Mussels on vegetable vinaigrette with french fries	15,00€
Sesam-Thunfischsteak mit Zucchini-Spaghetti	28,50€
Sesame tuna steak with zucchini spaghetti	28,50€
Pulpo Ragout auf Gemüsereis	29,00€
Octopus ragout on vegetable rice	29,00€
Dorade mit Paprika und Sepianudeln	29,00€
Sea bream with bell pepper and sepia noodles	29,00€

Dessert Dessert

Buttermilch Panna Cotta mit Aprikosensalat	9,00€
Buttermilk panna cotta with apricot salad	9,00€
Gebackener Pfirsich mit Vanille-Mascarpone	9,50€
Baked peach with vanilla mascarpone	9,50€