

# KARFREITAG & OSTERN 2018 IM SCHWABINGER WASSERMANN

---

## APERITIF DES TAGES

**HOLUNDER SPRITZ** 6,50

Gin, Holunderblüte, frisch gepresster Zitronensaft, Soda und Apfelscheiben

---

## WEINEMPFEHLUNG

**VIN SOAVE DOC** 0,10 l 5,50

*Inama, Venetien, Italien, 100% Garganega*

0,20 l 8,00

*helles Strohgelb Feines delikates Bouquet nach Feldblumen, wie Kamille*

*und Iris sowie Holunder. Elegant, mineralisch mit feinen Mandelaromen*

0,75 l 29,00

---

**BOUILLABAISSÉ** 8,00

nach Art des Hauses mit Fischfilets und Garnele, dazu Sauce Rouille und frisches Baguette a la Parisienne

**SCHWARZER HEILBUTT** 17,50

im Safransud pochiert auf Belugalinsen und Pak Choi Gemüse

**LOUP DE MER IM GANZEN VOM GRILL** 19,50

mit kleinem Marktsalat

**GESCHMORTE LAMMSCHULTER** 18,50

frisch aus dem Ofen mit Ratatouille und Kartoffelgratin

**LAMMKRONE VOM GRILL** 23,00

auf Rosmarin- Zucchini und Parmesanpolenta

**ZWEIERLEI MOUSSE VON DER SCHOKOLADE** 4,50

mit Beerenragout und Nußkrokant

---

## COCKTAIL DES TAGES

**GIN CABERNET** 7,00

Gin, Traubensirup, Eiklar, Limettensaft

---