



ASCHERMITTWOCH FISCHESSEN IM MÜNCHNER RATSCELLER. 22. Februar 2023.



- einheimische Fische – Seefische – Krustentiere – Mehlspeisen -

Wir empfehlen Ihnen zum Fisch:
trockener JuliuSpital Rödelseer Silvaner oder Iphöfer Domherr Müller-Thurgau

SUPPEN

HUMMERSCHAUMSUPPE
Zuckerschoten, Blumenkohl 15.00

THAI CURRY SCHAUMSUPPE
spicy Lachstartar, Limette, violetter Basilikum 9.00

VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEN APPETIT

MATJESFILET STAFFELBACHER ART
Sauerrahm, Äpfel, Gurken, Dill,
Zwiebeln, Röstkartoffeln 2 Filets: 14.00 - - 4 Filets: 21.00

VEGETARISCH
CARPACCIO VON DER ROTEN BEETE
Trüffelvinaigrette, Feldsalat, fermentierter Sellerie,
geflämmt Gourmet Ziegenkäse 15,00

TUNA TARTAR spicy
Limette, Koriander, Mango, Zuckerschoten, Shiitakepilze,
gebackene WanTan Blätter 19.00* - 24.00

SAIBLINGSFILET - FISCHZUCHT BIRNBAUM -
geräuchert, Fingerlimes Dip, winterlicher Ofengemüsesalat,
Frisee-Bohnensprossensalat 19.00

SYLTER VORSPEISE - GERNE AUCH FÜR 2-3 GÄSTE -
Räucheraalfilet mit Kräuterrührei
Eismeer Gamba im Knuspermantel
Heringshappen in Curry
Marinierter Wildlachs in Dill-Senfsauce
Tunatartar spicy
Brotauswahl, Meersalzbutter 27.00

VEGETARISCH

VEGETARISCH
KARTOFFEL GNOCCHI & PILZE
pfannensautierte Pilze, wilder Broccoli, Porchinischaum,
Parmesan chips, Johannes-Schwarz-Kräuter 17.00

VEGAN
PUNJAB LINSEN DHAL
im Kichererbsenteig gebackene Gemüse, Roscoffzwiebeln,
Austernpilze, Süßkartoffeln, Kokosschaum, Minze,
Koriander, Basmatireis 15.00

VEGETARISCH
MEDITERRANE GEMÜSE TORTILLA
Tomaten-Artischockenjus, geflämmt Lauch, Pimentos 14.00

FISCHGERICHTE

msc - Frischfang Island
GEBACKENES ROTBARSCH KNUSPERFISCHFILET
grätenfrei, Erbsen-Karotten-Rahmgemüse,
Erbsenschaum, Kartoffelstampf 23.00

FRISCHFANG FISCHZUCHT BIRNBAUM / LL
FORELLENFILET
gebraten, grätenfrei, Safran-Roscoffzwiebelnd,
gebratener Fenchel, Reiskroketten 21,00

FRISCHFANG FISCHZUCHT BIRNBAUM / LL
KARPFENFILET
in der Kürbiskernpanade knusprig gebacken,
Kürbiskernremoulade, Kartoffel-Vogersalat 24.00

MEERESFRÜCHTE PASTA TAGLIOLINI
Scampi, Calamari, Pulpo, Hummerbisque,
Peperoncini Chilischoten. pikant!! 29.00

DORADENFILET ROYAL - FRISCHFANG BRETAGNE -
gebraten, grätenfrei, gelber Linsenschaum, geschmorte
Auberginen, PakChoy Kohl, Hummus 28.00

FRISCHFANG FISCHZUCHT BIRNBAUM / LL
RATSKELLER PANNFISCH
grätenfrei, gebratenes Saiblingsfilet,
Körnersenfsauce, Roscoffzwiebeln,
wilder Broccoli, Drillingskartoffeln 28.00

FRISCHFANG BRETAGNE
SEETEUFELFILET
grätenfrei, gebraten, Rosmarin-Olivenfond,
Chorizo-Tomatenragout, Kartoffel-Knusper-Stampf 35.00

FRISCHFANG SCHOTTISCHER ATLANTIK
LACHSFILET - ASIATISCH -
grätenfrei, in der Wasabi-Meerrettichkruste,
Teriyakisauce, Jalapeno, Pak-Choi,
geröstete Cashewkerne, Basmatireis 34.00

SÜSSES & MEHLSPEISEN

MARILLENKNÖDL
Bisquitbrösel
Orangenragout, Schokoladeneis
8.00

TOPFENPALATSCHINKEN

Walnußeiscreme
2St. 8.00 | 4St. 12.00

KAISERSCHMARRN ERZHERZOG MAX
mit oder ohne Rosinen. Vanilleiscreme,
Zwetschgenröster
für 1-2 Gäste 15.00

Preise mit * = kleinere Portion

Warme und kalte Küche durchgehend von 11:30 bis 22:00 Uhr. Auch Nachmittags.

Musik: Mittags im Ratskeller: Josef Böck an der Zither – Abends im Ratskeller: Helmut Graf – Weinwirtschaft: Roland