

Heringschmaus bei Marco Simonis

Die wichtigsten Infos:

Bestellannahme bis Sonntag, 14.2. um 23.00 Uhr per E-Mail
an welcome@marcosimonis.com

Verbindliche Vorbestellung frischer Fischprodukte bis Donnerstag, 11.2.
um 15:00 Uhr

Bezahlung vorab per Kreditkarte telefonisch oder bar bei Lieferung
Lieferung am Mittwoch, 17.2. von 9:00 bis 18:00 Uhr möglich

Heringschmaus am Aschermittwoch 17.2.2021

Variation von unseren Heringsalaten 2021

„Classic“. „Spicy“. „Kräuter“

Salatherzen

*

Curry-Karotten-Kokos-Orangensuppe. Jakobsmuschel. Cashewnüsse

*

Meeresfrüchtespaghetti. Artischocken. Getrocknete Tomaten. Oliven

*

Zanderfilet. Nussbutterstampfkartoffel. Blattspinat sautiert. Beurre
Blanc

*

aus unserer Patisserie

Gebackener Cheesecake. Himbeercoulis. Cheesecakecream

5 Gänge - 79€ pro Person

4 Gänge 70€ pro Person – ohne Meeresfrüchtespaghetti

Gedeck - 4.5€ pro Person

Piment d'Espelette Butter. Unser Algenbrot

MARCO
SIMONIS

10
BASTEI

Frische Fischspezialitäten

Hausgebeizter Schottischer Label Rouge Lachs 200 gr Stück á 17€
Meeresfrüchtesalat-Rote Garnele, Jakobsmuschel, Octopus pro Portion

180 gr á 22€

Shrimpcocktail "New York Style" 180 gr á 19€

Atlantikthunatartar. Avocado 150 gr á 19€

Heringssalate nach Wochenangebot

Austern nach Tagesangebot

**Frische Top-Fischfilets. Ganze Fische. Garnelen. Hummer. Austern.
Jakobsmuscheln. Venusmuscheln. geräucherte Spezialitäten.**

**Sehr gerne auf Vorbestellung unter 01 512 2010
oder welcome@marcosimonis.com bis 11.2.2021**