

Fischwochen **W** Fischwochen

Suppe & Vorspeisen – Soups & Appetizers

„Bouillabaisse“ französische Fischsuppe mit Knoblauchcroutons ⁸

Fishsoup with garlic croutons

6,20 €

Kleiner Salat mit Shrimps im Kartoffelmantel dazu asiatische Sauce & frisches Baguette ^{1,2,4,8}

Small salad with shrimps in potato crust served with asian sauce & fresh baguette

11,90 €

Lachstatar mit Meerrettich-Minz-Tzatziki dazu frisches Baguette ⁸

Salmon tartare with horseradish-mint-tzatziki served with fresh baguette

9,20 €

Zwei Gambaroni im Pfännchen mit frischem Baguette ⁸

Two gambaroni in a hot pan served with fresh baguette

9,50 €

Hauptgerichte – Main dishes

Zarte Matjesfilets mit Speckböhnchen & Bratkartoffeln ^{2,3,5}

Matjes filets served with green beans & fried potatoes

13,50 €

Red Snapper auf Baby-Spinat dazu Kartoffelgratin mit Sommertrüffelöl ⁸

Red snapper on baby spinach served with potatoes au gratin with summertruffleoil

22,90 €

Schollenfilet auf Frischgemüse mit einer Meerrettichsauce & Rosmarinkartoffeln ^{2,8}

Plaice filet on fresh vegetables with horseradish sauce & rosemary potatoes

18,20 €

Komposition von Meeresfischen an einer Senfsauce dazu feine Bandnudeln ^{2,8}

Composition of sea fish on a mustard sauce served with fine tagliatelle

23,80 €

Gedünsteter Knurrhahn auf Wirsinggemüse mit frittierten Kartoffeln ⁸ (am Tisch filetiert)

Stewed gurnard on savoy cabbage served with fried potatoes

26,90 €

Filet vom Himmelsgucker (Barsch) auf einem Gemüsebett mit Kräuterbutter & Rahmnudeln ⁸

Filet of Himmelsgucker (perch) on vegetable served with herb butter & cream noodles

22,10 €

Lachsfilet unter einer Orangenkruste dazu Gemüserisotto ⁸

Salmon filet under an orange crust served with vegetable risotto

23,20 €

Kabeljaufilet auf einem Hummergarnelenspiegel dazu feine Butternudeln ^{1,2,4,8}

Cod filet on lobster prawn sauce served with fine butter noodles

19,60 €