

# Unsere „Fischwochen“ Spezialitäten von Fischen, Schalen- und Krustentieren

## Zum Auftakt

### **Crémant „Le Grand Saumur“ Brut**

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich

Glas 0,1l

6.50 €

## Suppe und Vorspeisen

### **„Unsere Fischsuppe“**

mit verschiedenen Fischen, Muscheln, Tintenfische,  
Gemüstreifen und Safran

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

14.50 €

### **"Hummer-Salat"**

**Lauwarmer ausgelöster halber Hummer**

auf mariniertem asiatischem Zuckerschoten-Gemüse-Salat  
und feinem Curry-Orangen-Dip

26.80 €

### **"Mediterraner Salat vom Pulpo"**

**Geschmorter Pulpo** mit eingelegten Paprika, Zucchini  
Artischocken, Kirschtomaten, Oliven, Avocado-creme  
und feinem Blattsalat mariniert mit Zitronen-Vinaigrette

21.80 €

### **6 Stück Weinberg-Schnecken**

mit Kräuter-Knoblauchbutter gratiniert  
dazu Baguettebrot

11.50 €

### **Frische Miesmuscheln -aus der Nordsee-**

im Weißwein-Sud

mit Gemüse-Fenchel-Streifen und Knoblauch

dazu Weißbrot

350 g

17.50 €

500g

19.50 €

## Hauptgerichte

### "Asiatischer Lachs-Burger"

#### Gegrilltes Lachsfilet

mit asiatischem Gemüse, glasierten Zwiebeln, mariniertem Salat  
und Curry-Orangen-Dip im Sesambrotchen

19.80 €

- dazu Pommes frites 4.50 €

- dazu Süßkartoffel frites 5.50 €

### Gedünstetes Filet vom Skrei-Kabeljau

-schmackhafter Winterkabeljau von den norwegischen Lofoten-  
auf Roter Bete mit leichter Meerrettichsauce  
und glasierten Kartoffeln

29.50 €

### Ganzer gebratener Wolfsbarsch -ca. 380g-

mit Spinat und Zitronen-Weißweinsauce  
dazu glasierte Kartoffeln

28.50 €

### Gegrilltes Seeteufel-Medaillon, gebackener Pulpo, Miesmuscheln

auf mediterranem Gemüse mit Paprika, Zucchini und Tomaten  
dazu cremige Polenta

36.50 €

### Filet vom Steinbutt -aus dem Atlantik-

gebraten auf cremigem Selleriepüree  
mit Walnuss-Butter  
dazu hausgemachte Kartoffel-Gnocchi

37.50 €

### „Original Bouillabaisse“

mit verschiedenen Fisch-Filets,  
Muscheln, Tintenfischen und Gemüse-Fenchel-Streifen  
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

39.80 €

- mit Hummer 45.80 €

## Wein-Empfehlung

-Ausschank by Glas 0,25l oder Flasche 0,75l-

2022 **Protos Verdejo**

-Trocken-

Ein spanischer Weißwein aus der Verdejo-Traube, der mit seiner schönen Frische und  
seinem Zitrusfrüchte-Bouquet hervorragend zu Fischgerichten passt

**Bodegas Protos, Rueda, Spanien**

Glas 0,25l

7.90 €

2019 **Chablis Dame Nature**

-Trocken-

100% Chardonnay aus dem Burgund  
mit aromatischer Vielfalt, saftig und kraftvoll am Gaumen.

**La Chablisienne, Chablis, Burgund, Frankreich**

Flasche 0,75l

39.00 €

### Unsere spezielle Empfehlung zur „Bouillabaisse“

2021 **Aufricht Kalkbrunnen** ❁ ❁ ❁ -Trocken-

Chardonnay aus alten Reben, die im alpinen Kalkstein wurzeln, beste Lage am  
Bodensee. Aromabetonter, körperreicher Wein mit fester Struktur aus dem Holzfass.

**Weingut Aufricht, Meersburg, Bodensee**

Flasche 0,75l

44.00 €