

Unsere Fisch-Speisekarte *Spezialitäten von Fischen, Schalen- und Krustentieren*

Suppe und Vorspeisen

„Unsere Fischsuppe“

mit verschiedenen Fischen, Muscheln, Tintenfischen,
Gemüestreifen und Safran

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan 14.80 €

"Hummer-Salat"

Lauwarmer ausgelöster halber Hummer

auf mediterranem Salat mit Paprika, Kirschtomaten,
Oliven und Fenchel mariniert mit Kräuter-Vinaigrette
und Zitronen-Dip

26.80 €

Frische Miesmuscheln -aus der Nordsee-

im Weißwein-Sud

mit Gemüse-Fenchel-Streifen und Knoblauch

dazu Weißbrot

350 g 17.80 €

500g 19.80 €

Hauptgerichte

Filet vom Skrei-Kabeljau -schmackhafter Winterkabeljau von den norwegischen Lofoten- gedünstet auf Zitronen-Weißweinsauce

mit Roter Bete, Kapern und frischem Meerrettich
und glasierten Kartoffeln

29.80 €

Gebratene Filets vom Wolfsbarsch und Lachs

auf Spinat und Walnuss-Butter

dazu glasierte Kartoffeln

32.50 €

Gegrilltes Seeteufel-Medaillon

mit gebackenem Pulpo und Miesmuscheln

auf Fenchelgemüse

und cremigen Paprika-Tomaten-Graupen

37.80 €

„Original Bouillabaisse"

mit verschiedenen Fisch-Filets,

Muscheln, Tintenfischen und Gemüse-Fenchel-Streifen

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

39.80 €

- mit Hummer 45.80 €