

Unsere Fisch-Speisekarte

Spezialitäten von Fischen, Schalen- und Krustentieren

Suppe und Vorspeisen

„Unsere Fischsuppe“

mit verschiedenen Fischen, Muscheln, Tintenfischen,
Gemüsestreifen 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

- mit Hummer

39.80 €
45.80 €