

# Unsere Fisch-Speisekarte

## Aperitif-Empfehlung

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

Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.

**Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich**

Glas 0,1l

6.90 €

## Suppe und Vorspeisen

### **„Unsere Fischsuppe“**

mit verschiedenen Fischen, Muscheln, Tintenfischen,  
Gemüsestreifen und Safran  
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

14.80 €

### **"Mediterraner Pulpo-Salat"**

Lauwarmer Pulpo auf Salat mit Paprika, Kirschtomaten, Artischocken  
Oliven und Fenchel mariniert mit Kräuter-Vinaigrette  
und Zitronen-Dip und Brotchips

19.80 €

### **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 Pak Choi-Gemüse und Walnuss-Butter

dazu glasierte Kartoffeln

32.50 €

### **Gebratenes Filet vom Steinbutt**

mit gebackenem Pulpo und Miesmuscheln

auf Fenchelgemüse

und cremiges Paprika-Tomaten-Graupen-Risotto

37.80 €

### **„Original Bouillabaisse“**

mit verschiedenen Fisch-Filets,

Muscheln, Tintenfischen und Gemüse-Fenchel-Streifen

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

39.80 €

## Wein-Empfehlung

### **2024 La Grande Bleue Méditerranée -Trocken-**

Ein Weißwein, so klar, frisch und mineralisch wie eine Meeresbrise.

Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay und Sauvignon.

**Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich**

Glas 0,25l 8.20 €