

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,
Gemüestreifen 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 €