

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

6.90 €

„Crémant und Auster“

Glas Crémant „Le Grand Saumur“ Brut

dazu 1 Stück französische Auster „Fines de Claire“

12.90 €

Vorspeisen und Suppe

Französische Austern „Fines de Claire“

auf gestoßenem Eis mit Zitrone

dazu Rotweinessig-Schalotten

und gebuttertes Vollkornbrot

3 Stück

18.00 €

„Unsere Fischsuppe“

mit Einlage von Fischen, Muscheln,

Sepia, Gemüsestreifen und Safran

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

14.80 €

Tatar vom frischen Yellowfin-Thunfisch

mariniert mit Limone und Koriander-Sesam-Vinaigrette

auf Gurke mit Avocado-creme

und gebackenem Pulpo

17.80 €

"Hummer-Salat"

Lauwarmer ausgelöster halber Hummer

auf mediterranem Salat mit Paprika, Artischocken, Kirschtomaten, Oliven

und Fenchel mit Kräuter-Vinaigrette und Avocado-creme

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 €

Ganzer gebratener Wolfsbarsch -ca. 380g-

mit Kräutern gefüllt,
Pak Choi-Gemüse, Zitronen-Weißweinsauce
dazu glasierte Kartoffeln

31.50 €

Gebratene Filets vom Steinbutt und Lachs mit gebackenem Pulpo und Miesmuscheln

auf Pak Choi-Gemüse
dazu cremiges Paprika-Tomaten-Graupen-Risotto

36.80 €

Steak von frischen Yellowfin-Thunfisch -medium gebraten-

auf „Grünem Meeres-Spargel“ -Salicon-
mit Koriander-Sesam-Vinaigrette
und gebacken Kartoffelkrapfen

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 €

Wein-Empfehlung

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

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 €

2023 Chablis „Vielles Vignes“ AOC -Trocken-

100% Chardonnay-Trauben aus alten Reben, mit einer aromatischen Vielfalt
und Bouquet von Zitrusfrüchten und Pfirsich.
Domaine Louis Michel & Fils, Burgund, Frankreich

Flasche 0,75l

39.00 €