

Küchenchef Patrick und Sous Chef Dominik empfehlen Spezialitäten aus unserer neuen Fischkarte

Fischsuppe „mal anders“ (a,b,c,d,g,l,o,p,r)

Verschiedene gebratene Fischfilets,

Muscheln & Krustentiere in einem

Safran-Fenchelsud mit Knusprigen Baguette

und Koriander-Kartoffelmayonnaise

als Vorspeise € 10,00

als Hauptspeise € 15,00

Carpaccio vom Thunfisch (Sashimiq.) (d,l,f,o)

mariniert mit Soja, Ingwer und Japankresse

€ 11,00

Lachspizza (a,c,g,d,o)

Tomatensauce, Mozzarellakäse, Räucherlachs, Kapern ,Rucola und Sauerrahm

€ 11,00

Original Fish and Chips (a,c,g,l,o,p)

Kabeljau im Bierteig mit hausgemachten Chips (Pommes)

mit Sauce Tatar und Erbsenpüree

als Vorspeise € 10,00

als Hauptspeise € 14,00

Saiblingsfilet in Zitronenöl (a,c,g,d,l,o,p)

in der Folie mit Zitronenöl gegartes Saiblingsfilet

dazu Tomatengnocchi und Passe pierre (Salzwiesengras)

€ 15,90

Spaghetti mit Venusmuscheln (a,c,g,r,l,o,p)

in Weißweinsauce und geschmortem Pak Choi

€ 12,90

*Fragen Sie nach unserem Angebot/Preis des Tages
Für passende Weinempfehlung steht Sandra gerne zur Verfügung*

Da wir unsere Fische und Meeresfrüchte immer frisch möchten, kann es sein,
dass wir nicht immer alles im Angebot haben.

