

Fischspezialitäten 2017

Vorspeisen:

Hausgeräucherten Lachs Kräutercrepes

auf Schnittlauchsaucе am Salatbouquet
12,90 €

Carpaccio vom Bärenkrebс

aus dem Südpazifik mit Limettendressing am Salatbouquet
12,90 €

Forellenfilet aus dem Ofen

auf Blumenkohlremoulade mit Wildsalat im Limettendressing, dazu Schwarzbrotchips
10,50 €

Suppe:

Hummercappuccino

mit gebratener Garnele und gewürztem Milchschaum
5,50 €

Hauptgerichte:

Frische Forelle im Wurzelsud

mit Kartoffeln und Salat
16,90 €

Skreiifilet

(Eismeerkabeljau von den Lofoten) auf Safransauce und Kaiserschotenstreifen,
dazu Nudeln und Salat
19,90 €

Lachsfilet in der Kartoffelkruste

auf gebratenem Gemüse mit Thymiankartoffeln und Salat
18,90 €

Wallerfilet auf Wurzelgemüse

mit Meerrettichsaucе, Kartoffeln und Salat
18,90 €

Steinbeißerfilet

mit Zitronenthymianpüree geschichtet auf grüner Sauce mit Kräutercouscous und Salat
18,90 €

Seeteufelmedaillons

auf Safransauce, mit Linsensprossen, Kaiserschotenstrifen, Nudeln und Salat
24,90 €

Gebrautes Zanderfilet

auf Lauch-Steinpilzgemüse mit Nudeln und Salat
21,90 €