

Spezielle Gaumenfreuden Fischwochen

Klares Fischsüppchen mit Safran parfümiert 6,20
Edelfischwürfel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

+ Gegrillte Zitronenpfeffer Garnele extra 4 €

Gegrilltes Skrei Filet 18,90
Ravioli mit grünem Spargel gefüllt | Limetten Rucola Pesto
Parmesan

Gebratenes Red Snapperfilet mit Limette 19,90
Geröstel von Lila Kartoffeln & Winterlichem Gemüse
Kalamata | Kräuter

Gegrillte Lachstranche auf Granitstein serviert (300gr.) 22,90
Mediterranes Grillgemüse | gebratene Erdäpfel
Café de Paris Butter

Gebackenes Filet vom Zander in der Braumalz Panko Panade 17,90
Marinierter Erdapfel Gurken Salat
Zitrone-Schnittlauch –Creme fraîche

Gebratenes Nordseeschollenfilet mit Speck-Zwiebelstippe 16,90
Marinierter Erdapfel Kräuter Salat
Zitrone-Schnittlauch –Creme fraîche

Aus der Patisserie

Hausgemachter Kirschmandelstrudel 6,90
Zimt-Zucker | Bourbon-Vanille Sauce | Beeren

Speisen

Speisen