

Fischspezialitäten

Vorspeisen

*Garnelen „Kanarische Art“ in Knoblauchöl dazu Toast
10,50 €*

*Geräucherter norwegischer Fjordlachs an Kartoffelrösti
kleinem Blattsalat
10,80 €*

*Cocos- Ingwerrahmsuppe mit einem Hauch von
Curry und Knoblauch
4,50 €*

*Cocos- Ingwerrahmsuppe mit gebratenen Zanderstreifen
und einem Hauch von Curry und Knoblauch
6,80 €*

*Rahmsüpple von geräuchertem norwegischem Fjordlachs
4,50 €*

Hauptgerichte

*Hausgemachte bunte Tagliatelle mit Garnelen
Fjordlachsstücken und Salatteller
15,50 € / 18,50 €*

*Frisches Norwegisches Skreifilet (Winter Dorsch) mit
Kräuterbutter Salzkartoffeln und Salatteller
17,50 € / 21,50 €*

*Fjordlachs an feinem Hagnauersößle mit hausgemachten
bunten Nudeln und Salatteller
18,50 € / 22,50 €*

*Seehecht Rückenfilet (Merluzzo) in Kräuterbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller
13,50 € / 16,50 €*

*Filet vom Wolfsbarsch (Loup de Mer) in Zitronenbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller
15,50 € / 19,50 €*

*Filet vom schwarzen Heilbutt an Cocos-Ingwersoße
mit Knoblauch und frischen Champignons
dazu bunte Nudeln und Salatteller
17,50 € / 21,50 €*

*Filet vom Saint-Pierre (Peterfisch) mit Kräuterbutter Zucchini
und Cherrytomaten gebraten mit Salzkartoffeln und Salatteller
14,50 € / 18,50 €*

*Knackige Riesengarnelen an leichter Crème Fraîchesoße
und frischen Champignons dazu bunte
Nudeln und Salatteller
17,50 € / 22,50 €*

*Fjordlachs und Zanderfilet in feiner Kräuterbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller
20,50 € / 24,50 €*

*Gemischter Meeresfischteller
Streifzug durch unsere Fischkarte in feiner Kräuterbutter
gebraten mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller
200 gr. 22,50 € / 300 gr. 26,50 €*

Bodenseefische finden Sie auf unserer Standartkarte