

Feinste Fischspezialitäten aus See und Meer

Vorspeisen

„Gambas al ajillo“

Garnelen in heißem Knoblauch-Chilliöl mit Weißbrot 13,50 EUR

Kokos-Ingwerrahmsuppe mit Curry und Knoblauch 6,50 EUR

Hauptgerichte

Tagliatelle an feiner Bärlauchsoße 18,50 EUR / 21,50 EUR
mit Garnelen und buntem Salatteller

Fjordlachsfilet an Hagnauersoße 25,50 EUR / 28,50 EUR
mit Tagliatelle und buntem Salatteller

Seehecht Rückenfilet (Merluzzo) in Kräuter-
butter gebraten mit Salzkartoffeln
und buntem Salatteller 19,50 EUR / 22,50 EUR

Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller 23,50 EUR / 26,50 EUR

Filet vom schwarzen Heilbutt an Kokos-
Ingwersoße mit Knoblauch und frischen
Champignons dazu Tagliatelle
und buntem Salatteller 26,50 EUR / 29,50 EUR

Duett von Fjordlachs und Zanderfilet
auf Grillgemüse und Salzkartoffeln 26,50 EUR / 29,50 EUR

Gemischter Fischteller

Streifzug durch unsere Fischkarte in feiner (200g) (300g)
Kräuterbutter gebraten mit Salzkartoffeln 28,50 EUR / 31,50 EUR

Gastfreundschaft in 4. Generation