

Fischwochen

Noilly Prat -trockener französischer Vermouth	5 cl	3,60 €
Hummercremesuppe mit Scampieinlage und Baguette		4,50 €
Muschel-Knoblauch-Rahmsuppe mit Baguette		4,20 €
Fischsuppe von Edelfischen, mit Scampi, Muscheln und Tomatenwürfeln mit Safran und Pernod abgerundet dazu Baguette		7,90 €
FrISChe Muscheln mit Baguette serviert:		
- im Weißwein-Wurzelsud,		12,90 €
- im Tomaten-Knoblauchsud		12,90 €
- in Pfefferrahmsöße		12,90 €
Seelachsfilet pochiert auf Gemüsesticks mit Noilly Pratsoße (französischer Vermouth) und Butterkartoffeln		11,90 €
Schellfisch pochiert mit Senfsoße Wurzelgemüse, Butterkartoffeln und gemischtem Salat		13,90 €
Bio-Pangasius aus ökologischer Aquakultur in Butter gebraten auf Ratatouillegemüse und Petersilienkartoffeln		13,90 €
Doradenfilet auf der Haut kross gebraten, mit Lauchemüse und Kartoffelschnee		13,50 €
Medaillons vom Seeteufel in Butter gebraten auf Hummersoße mit Butternudeln und Broccoliröschen		22,80 €
Scampi gebacken auf Blattspinat in leichter Knoblauchsahne mit Kartoffelschnee		15,50 €
Paella – Spanische Reispfanne mit Safran verschiedenen Fischen, Muscheln, Scampi, Schweinefilet Hühnerfleisch, Gemüsestreifen und Tomatenwürfeln		18,80 €
Terrine von Tiramisu an Orangenfilets und Himbeersoße		3,50 €
Zweierlei Schoko-Moussé an Orangenfilets und Erdbeersoße		3,90 €