

Fischwochen

Vorspeisen

Roulade von der Eismeerforelle mit grüner Soße € 7,70

*Carpaccio von der Jakobsmuschel auf rotem Pesto,
Rucola, Parmesan und Zesten von Orange und Zitrone* € 11,00

Hummercremesuppe mit Sahnehaube und Cognac € 5,90

Hauptgerichte

*Fettuccini mit Hummersoße, Jakobsmuscheln,
Seeteufel und Garnele, Kirschtomaten und Thaispargel* € 19,90

*Skreifilet in Butter gebraten, unter der Meerrettich-Kräuter-
Kruste, Kräutersoße, Salzkartoffeln und Salat* € 18,50

*Seeteufelfilet (Lotte) auf Buttersoße mit Rotweinschalotten,
bunten Gemüsestreifen aus der Pfanne, Reis* € 17,90

„Forelle aus dem Backofen“

*In Folie gegart, mit frischen Kräutern, Tomaten, Champignons
und einer leichten Knoblaucharomen, mediterraner Kartoffelstampf
und Salatteller* € 16,80

*Feines Lachssteak an Kräutersoße, Salzkartoffeln und
Brokkoli* € 17,50

Fisch-Spezialitäten

Riesen-Nordseescholle „Finkenwerder“

mit Räucherspeck, Garnelen, Butterkartoffeln und Salat € 17,50

Aktionsmenü

Tagessuppe

~~~~~

„Fischauflauf“

*Seelachsfilet auf Blattspinat und Kartoffelscheiben, gratiniert
mit Sesamkruste und Käsesoße*

~~~~~

Tagesdessert

€ 14,90

Auf Vorbestellung (2Tage):

Frischer norwegischer Hummer, am Tisch aufgeschlagen

Serviert mit Mayonnaise, geklärter Butter und Ciabatta

pro 100g € 14,00

Frische Austern auf Eis mit Zitrone

Stück € 3,00