



Speisekarte zur Fischwoche



Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit angemachter Rohkost u. Blattsalaten	6,50 €
Fischcremesuppe nach Bouillabaisse Art mit reichlich Fischeinlage	8,80 €
Algensalat angemacht mit Chilli und Sesam mit gebratener Garnele und Jakobsmuscheln	12,50 €
lauwarmes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel in Nussbutter	12,50 €
knackige Blattsalate mit Pulpo Cous-Cous Salat	11,50 €
Nudeln in Weißweinsauce mit frutti di mare	11,50 €

Hauptspeisen

gebratene Tranche vom Lachsfilet mit Zitronen-Safransauce auf Nudeln mit Miesmuscheln und Gemüse	22,50 €
im ganzen gebratene rote Meerbarbe mit Zitronen-Safransauce auf Nudeln mit Miesmuscheln und Gemüse	22,50 €
Kabeljaufilet nach Stockfischart mit Weißweinsauce und Speck-Zwiebel - Topping auf mediterranem Kartoffel – Linsen - Gemüse	24,50 €
gebratenes Zanderfilet mit Weißweinsauce auf mediterranem Kartoffel – Linsen - Gemüse	23,50 €
gebratener Spieß mit Garnelen, Jakobsmuscheln und Seeteufel mit Kapern, Oliven und Tomaten auf Pilz – Gemüse – Risotto	28,00 €

gebratene Seeteufelmedaillons mit Kapern, Oliven und Tomaten
auf Pilz – Gemüse – Risotto 24,50 €

gebratenes Schwertfischsteak mit Weißweinsauce
auf mediterranem Kartoffel – Linsen - Gemüse 23,50 €

Fischteller fränkisch mit Weißweinsauce
Zander, Kabeljau, Lachs
auf mediterranem Kartoffel – Linsen - Gemüse 26,00 €

Edelfischteller mit Zitronen-Safransauce
Seeteufel, Meerbarbe, Schwertfisch, Garnele
auf Pilz- Gemüse – Risotto 29,50 €

Meeresfrüchteteller
Meeresfrüchte, Pulpo, Garnelen, Jacobsmuscheln
mit Nudeln und Gemüse dazu Zitronen-Safransauce 26,00 €

große Fischplatte für zwei
von allem a weng was drauf 66,00 €

Für die nicht Fischesser....

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat 16,80 €

Currywurst mit Pommes 10,50 €

Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter
mit Pommes oder Bratkartoffeln und Gemüse 28,00 €

hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 13,80 €