

Fischkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte von Bauern und Händlern aus der Umgebung. Wir legen natürlich besonderen Wert auf Qualität und Frische. Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.

Vorspeise:

**Gebeizter Lachs mit Limetten Schmand,
Meeresfrüchtesalat mit Meeresspargel und Kirschpaprika mit Frischkäse gefüllt**
an einem Rucolasalat mit Pecorino und Balsamicodressing
dazu Knoblauchbaguette
13,00 €

Suppe:

Tomatisierte Muschelsuppe
mit Wurzelgemüse
€ 6,50

Zanderfilet im Panko – Sesam - Panade
asiatische Gurkenspaghetti und Süßkartoffel-Stiks mit Curry-Mango-Mayonnaise
18,50 €
etwas weniger: 14,80€

Südfranzösischer Fischeintopf
mit Gemüse, Fisch und Krustentieren
dazu Knoblauch-Kräuterbaguette
16,50€
etwas weniger: 13,20 €

Schwarze Nudeln mit grünen und weißen Spargel
dazu Garnelen, Lachs und Kirschtomaten an Fenchelschaum
19,50 €
etwas weniger: 14,80 €

Lasagne von Lachs und Jakobsmuscheln
mit Spinat und tomatisierter Hummersauce
22,50 €

