

Traditionelles Fischessen



HAUPTGERICHTE

Fisch-Burger

gebackenes Seelachsfilet mit Salat, Tomate, Gurke, Bacon und Kräuterremoulade, dazu Pommes frites 1, 4, * 19,80€

Seelachsfilet „Exotischer Art“

gebraten mit Früchten an Currysauce mit Reis & Salat * 23,50€

Gebratenes Seelachsfilet

an lauwarmen Gurken-Kartoffel-Salat & Sauce Remoulade 5, * 23,50€

Omlette

mit Garnelen, Champignons, Tomatenwürfeln, Pommes frites & Salat Krustentiere, * 17,90€

Klassisch

Rotbarschfilet in Ei gebraten an brauner Butter mit Kartoffeln & Salat * 26,50€

Winter-Kabeljaufilet (Skry)

mit Garnelen, Rotebeete-Kartoffel-Stampf & Salat * 27,50€

VORSPEISE

Geräucherte Fischforelle

auf bergischen Reibekuchen mit Meerrettichdip Ei, Weizen 12,90€

Rotebeete-Kartoffelsüppchen

mit gebackener Fisch-Risotto-Kugel und Baconsegel Ei, Weizen, 1, 5 7,90€



Fischduett

auf der Haut gebratenes Zanderfilet trifft auf Schollenfilet, garniert mit ZucchiniGemüse, Kartoffelragout & Salat * 27,50€

Fischteller

Lachsforelle & Kabeljaufilet an Rieslingsauce, mit Kartoffeln, Brokkoli & Salat * 28,90€

Fisch-Kombination

Roularde & Rotbarschfilet von der Scholle mit Garnelen, Krustentiersauce, gebackener Zwiebel auf Kartoffelpüree & Salat Krustentiere, * 28,90€

KÜCHENTIPP

ASCHERMITTWOCHSPLATTE FÜR ZWEI PERSONEN

Von allem etwas.... mit Kartoffeln, Risotto-Krapfen & Salat * inklusive zwei 0,1l Gläsern Grauburgunder 59,90€

* Gerichte enthalten Ei, Weizen, Milch