

Fischgerichte im März

Vorspeisen

Shrimps - Cocktail 4,40 €

marinierte Shrimps in Cocktailsauce mit
Blattsalat an Ciabatta

bunter kleiner Fisch - Teller 5,75 €

gebackene Tintenfischringe , Garnelen und knusprige
Fischnuggets mit Knoblauch-Avocato-Dip an Ciabatta

Fischcreme - Süsschen 4,60 €

mit Räucherlachs

Hauptgerichte

Schwarzatalforelle " Müllerin Art " 12,60 €

mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter

Schwarzatalforelle " Blau " 12,90 €

gedünstet , mit Salzkartoffeln , zerlassener Butter
und Meerrettich

Papageifisch - Filet 14,80 €
gedünstet , gereicht mit Basmati - Reis , Senf - Honig -
Sauce und Gurkensalat

Wels- Filet 11,90 €
in Kokos - Mandel - Panade , gebraten , mit tomatisierten
weißen Bohnen und Basmati - Reis

große bunte Fischplatte 17,00 €
gebratene und gedünstete Fischfilets & Tintenfischringe ,
angerichtet auf tomatisierten weißen Bohnen , mit
Knoblauch - Avocado - Dip und Basmati - Wildreis

Seehecht - Filet 11,10 €
natur gebraten und serviert mit hausgemachtem
Kartoffel - Gurken - Specksalat und Kräuterbutter

Matjes-Filet 10,70 €
mit hausgemachter Remoulade , Salzkartoffeln
und Salatbeilage gereicht

Salatplatte 10,40 €
verschiedene Salate mit Kräuterdressing und
knusprigen hausgemachten Fischnuggets

Wer Freude genießen will , muss sie teilen .
Das Glück wurde als Zwilling geboren . Lord Byron

Karpfen "blau" mit Salzkartoffeln
und Meerrettich, Garnitur
(Nur mit Vorbestellung)