



Aus Fluss und Meer

Suppe

Finnische Lachssuppe mit Safran und frischen Gemüsen
7,50 €



Vorspeise

vier Riesengambas in Kräuter-Chilibutter gebraten, mit Oliven, Tomate und Baguette
11,90 €



Hauptgerichte

Rotbarschfilet Provençale mit tomatisierten Gemüse, Petersilienkartoffeln und Emmentaler Käse überbacken
16,90 €

Filet vom Zander mit Fenchel-Olivenkruste, frischen Gemüsen, Safranschaum und gebackenen Kartoffelschiffchen
21,90 €

große Nordsee-Seezunge in Butter gebraten, mit Marktsalat und Petersilienkartoffeln
34,50 €

Seeteufel mit Safran-Garnelensauce, Spitzkohlgemüse und Fettuccine
23,90 €





Hauptgerichte

Medaillons vom Lachs mit Tomatenhaube, Blattspinat und Fettuccine
18,90 €

Zwei kleine Schnitzel, Rahmchampignons, Pommes Frites und Saison-Salate
13,90 €

Wiener Tafelspitz, Apfel-Meerrettichsauce, Wirsinggemüse und Kartoffelbrätlinge
16,90 €

Argentinisches Black Angus-Rumpsteak (230 gr.) mit Cognac-Pfefferrahm, Pommes Frites und Saison-Salaten
19,80 €

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste, Spitzkohlgemüse, Paprikaschaum und Schupfnudeln
17,90 €

Variation von Edelfisch auf Fettuccine, Blattspinat und Weißburgunder-Sauce
19,80 €

Sechs Riesengambas auf Fettuccine in Weißburgunder-Sauce, Blattspinat und Zucchini, Parmesan
18,50 €



Vegetarisch

Gebackenes Sellerieschnitzel auf Paprikaschaum, frische Gemüse und Schupfnudeln
14,90 €

