



Speisekarte zur Fischwoche



Vorspeisen

Bunter Vorspeisensalat mit angemachter Rohkost u. Blattsalaten	6,50 €
Fischcremesuppe nach Bouillabaisse Art mit reichlich Fischeinlage	9,50 €
Algensalat angemacht mit Chili und Sesam mit gebratener Garnelen	9,50 €
lauwarmes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel in Nussbutter	9,50 €
Schrimp Cocktail auf Salatbett	9,50 €
gefüllte Sepia und geschmorter Oktopus auf Safranrisotto	9,50 €

Hauptspeisen

mediterraner Fischteller nach Saltim bocca Art mit Wolfsbarsch, Roter Meerbarbe und Kabeljau auf Kartoffel – Linsen - Gemüse mit Weißwein-Zitronen-Soße	24,50 €
gebratener Spieß mit Garnelen, Seeteufel und Lachs auf cremigem Muschel - Safranrisotto -	24,50 €

Fischteller fränkisch mit Weißwein-Zitronen-Soße
Dorade, Kabeljau, Tilapia mit Speck und Zwiebeln
auf Kartoffel – Linsen - Gemüse 24,50 €

Edelfischteller
Red Snapper, Dorade, schwarzer Heilbutt, Seeteufel
auf Nudeln in Tomatensoße und buntem Gemüse 24,50 €

Meeresfrüchteteller
geschmorter Oktopus, gefüllte Sepia, Garnelen,
Kaisergranat und Langostinos
auf cremigem Muschel - Safanrisotto 24,50 €

große Fischplatte für zwei
von allem a weng was drauf 70,00 €

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 31,00 €

hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln 13,80 €