



Thementag „Fisch & Meeresfrüchte“

In Butter gebratene Fische:

Forelle im Ganzen	15,-
Seezunge Filet oder im Ganzen	Tagespreis
Seeteufelfilet	15,-
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten	15,-
Heilbuttfilet	15,-
Riesengarnelen Preis pro Stück	3,50
Jakobsmuschel Preis pro Stück	4,-

Im Wurzelsud pochierte Fische:

Kabeljaufilet	19,-
---------------	------

Zu unseren Fischgerichten servieren wir Ihnen einen gemischten Salat oder unser Tagesgemüse.

Eine weitere Beilage steht Ihnen zur Wahl:

Bratkartoffeln
Pommes Frites
Süßkartoffel-Pommes
Kräuter-Drillinge

Pimp your Fish:

Meerrettichsahne	1,50
frische Nordsee-Krabben	6,-
Fisch-Veloute/ Sauce	3,-
Kräuterbutter	1,-

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen kostenfrei unser Mineralwasser. Alle anderen Getränke werden normal berechnet. Haben Sie Fragen oder Änderungswünsche bezüglich der Speisekarte, Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, sprechen Sie unseren Service gerne darauf an.