



## Thementag „Fisch & Meeresfrüchte“

### **In Butter gebratene Fische:**

Forelle im Ganzen	15,-
Lachsschnitte	18,-
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten	19,-
Heilbuttfilet	20,-
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  
Salzkartoffeln

### **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.