
Fisch

<i>Seelachsfilet paniert, dazu Petersilienkartoffeln, Sauce Remoulade und Salat</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Zanderfilet gedünstet, auf Gemüsejulienne im Safransud, dazu Reis und Salat</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Zanderfilet und Riesengarnelen, in Kräuter-Weißweinsauce gedünstet, an Reistimbale und Brokkoliröschen</i>	<i>18,80 €</i>
<i>Forelle „Blau oder Müllerin“, wird am Tisch filetiert, dazu Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter und Salat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Norweger Lachsfilet im Bierteig gebacken mit Butternudeln, Brokkoliröschen und Sauce Bernaise</i>	<i>16,80 €</i>
<i>Norweger Lachsfilet in Butter gebraten auf Rahm-Blattspinat, im Reisrand mit einer Kräuterrisotto</i>	<i>15,80 €</i>
<i>Scampispieße in Kräuterbutter-Weißweinsauce, dazu Curryreis und Salat</i>	<i>11,00 €</i>
<i>Riesen Garnelenschwänze, auf marktfrischen Blattsalaten, dazu Knobli-Baguette</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Paella, mit Reis, Fisch, Meeresfrüchten, Hähnchenbrust dazu Salat</i>	<i>9,00 €</i>
