

Fischwochen

Vorspeisen

Terrine vom Wildlachs

mit auf Feldsalat mit Preiselbeer - Senfdressing

8 €

Krabbencocktail

mit frischer Ananas, Cocktailsauce und Toast

7 €

Fischrahmsüppchen

mit Edelfischstückchen

4 €

Salate

Fischwochen

Saltim bocca vom Zanderfilet

auf bunten Blattsalaten mit Honig – Senf – Dressing,

dazu reichen wir Baguette

11 €

Hauptgerichte

Fisch – Mix Teller

Gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Filet von der Goldbrasse
mit Black-Tiger- Garnele, buntem Grillgemüse,
Basilikumbutter und Kartoffeln 18 €

Gegrillte Dorade

mit Ragout von Zucchini, Cherrytomaten,
Paprika und schwarzen Oliven,
dazu servieren wir Kartoffeln 16 €

Pochiertes Steinbeißerfilet

auf schwarzen Tagliatelle,
Broccoligemüse und leichter Krebsauce 16 €

Gebratenes Zanderfilet „Müllerin Art“

mit glacierten Gemüsen
und Safran – Kartoffelstampf 15 €

Im Sesammantel gebratenes Lachsfilet

auf Ratatouille – Gemüse, mit Basmatireis 15 €

Mit der Haut gebratenes Forellenfilet

in Mandelbutter,
mit Salzkartoffeln und buntem Salatteller 14 €

Fisch – Nudelpfanne a la Linde

Stückchen vom Kabeljau und Lachsfilet mit buntem Gemüse
in leichter Safransauce 14 €

Schollenfilet „Finkenwerter Art“

mit Speck, Zwiebeln und Crôutons,
dazu reichen wir Salzkartoffeln 14 €