



Fischgerichte

Seelachsfilet „Lukull“ mit Tomaten, Basilikum, Zwiebeln, Knoblauch, Käse überbacken und Krokette	14,90
Dorschfilet mit Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln und Salat	16,90
Rotbarschfilet auf Blattspinat, mit Käse-Béarnaise überbacken und Krokette	15,90
Seezungenfilet in Zitronenbutter gebraten, mit Lyoner Kartoffeln und Salat vom Buffet	16,90
Scholle „Finkenwerder Art“ mit ausgelassenem Speck ¹ , Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	15,90
„Schwangere Scholle“ gefüllt mit Shrimps ¹ und Kräutern mit Sc. Hollandaise über- backen, Bratkartoffeln u. Salat	17,90
Seehechtfilet mit geschmorten Dill-Gurken, Kartoffelrösti und Hummerschaum	15,90

Rendezvous der Fische

Fischteller mit Seelachs, Dorsch, Rotbarschfilet, Garnelen ¹ , Kräuter- butter, Sc. Remoulade, Bratkar- toffeln und Salatgarnitur	17,90
---	-------

„Neptun's Kinder“

Lachsforellenfilet, Seezungenfilet und Seehechtfilet mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	18,90
--	-------

10 Stück Gambas ¹ mit Kopf und Schale in Knoblauch gebraten, Zitrone, Knoblauchdip und Salat	15,90
---	-------

Fischsymphonie (2 Personen)

Lachsforellenfilet, Rotbarsch, Dorsch, Seezungenfilet, Shrimps ¹ und Muschelfleisch, Seehecht, Sc. Béarnaise, Gemüse und Krokette	21,50 pro Person
--	---------------------

Lachsforellenfilet

mit geschmolzenen Lauch-Tomaten, Buttereis, Zitrone Knoblauchdip	17,90
--	-------

¹ Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel,
Antioxidationsmittel