

ZUM PROBIEREN

1 Stück *Auster* auf Eis, mit Limone R
 € 3,00

Vorspeisen

<i>Knoblauchbaguette</i>	AG	€ 2,90
<i>Hausgemachte Ravioli</i> mit Lachsfülle, auf Hummerbuttersauce	ACGB	€ 7,50
<i>Red Tiger Shrimps „Gran Canaria“</i> in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette	AB	€ 8,90
<i>3 Stück gegrillte Scampí</i> auf Knoblauchbaguette ODER auf gebratenen Blutwurstscheiben an Blattsalaten	ABG	€ 9,00
<i>Carpaccio vom Thunfisch</i> mit feiner Balsamico-Vinaigrette, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	ADG	€ 9,00
<i>3 Stück Austern „Fin Claire“</i> auf Eis, mit Limone und Baguette	AR	€ 9,00
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	ARGO	€ 9,00
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce	RO AGR AGRO	€ 9,00
<i>Hausgebeizter Graved Lachs</i> mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	AGD	€ 9,90



Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	AGLO	€ 4,80
<i>Fischsuppe „Bretagne“</i> mit Blätterteigfleurons	ABCDLR	€ 5,20
<i>Feine Kartoffellauchrahmsuppe</i> mit Graved Lachs	AGDL	€ 5,40
<i>Hummerschwanztöpfchen</i> mit Lachs Nockerl, Obers Haube und Kräutern	ABCDGLO	€ 5,40
<i>Spezialsuppen</i> Morchel, Kerbel und Hummer – in Eierschalen mit Blätterteighaube serviert	ABCGO	€ 5,80

Beilagen Salat vom Buffet

<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,50
<i>großer gemischter Salatteller</i>	G	€ 4,80

Hauptgerichte Fisch

<i>„Pangasius Mediterran“</i> mit Tomatenscheiben und Parmesan gratiniert, dazu Kräuterkartoffel	G	€ 11,50
<i>Seelachsfilet</i> in Kräuterrahmsauce, dazu Butterkartoffel	AGO	€ 11,50
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	AGRO	€ 12,80
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce,	RO AGR AGRO	€ 12,80
<i>Kabeljaufilet</i> vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Paellareis	ABDGRO	€ 13,50



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

<i>Viktoriabarschfilet</i> gefüllt mit Krebschwänzen, auf Rieslingrahm, dazu Kartoffelgratin	ABDGO	€ 14,80
<i>Schollenröllchen gefüllt mit Lachsфарce</i> auf Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelgratin	ADGL	€ 14,80
<i>Zanderfilet vom Rost</i> auf Zitronenbittersauce, dazu Basmati-Kräuterreis	ADGO	€ 15,00
<i>Meeräschenfilet's vom Grill</i> auf mediterranem Tomaten-Zuccinigemüse, Butterkartoffel	ADGML	€ 15,00
<i>St. Petersfischfilet</i> auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel	ACDGO	€ 15,20
<i>Red Snapperfilet</i> vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel	DGL	€ 15,20
<i>„Seewolf Branzino“</i> auf griechischem Tomaten-Paprikaragout geschmort, dazu Rosmarinkartoffel	ADG	€ 15,50
<i>Drückerfischfilet</i> vom Grill, an würzigem Paprikagemüse - Couscous mit Chili, dazu exotisches Mango-Ananas-Chutney	ADGL	€ 15,80
<i>Rotes Meerbarbenfilet</i> vom Grill, auf knackigem Paprika-Pilzgemüse, dazu Basmatireis	DGL	€ 15,80
<i>Lachsschnitte</i> mit Kräutern, vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	DG	€ 16,00
<i>Gebratene Knurrhahnfilets</i> an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep“ und Balsamico-Zwiebelkonfit	ADGL	€ 16,00
<i>Mahí-Mahí</i> vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps dazu Kartoffelgratin	DGB	€ 16,00
<i>Scholle ausgelöst im Ganzen</i> Gefüllt mit Knoblauchshrimp, dazu Basmati-Gemüsereis	GDRL	€ 16,00



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

<i>Australisches Baramundifilet</i> in Knoblauchrahm, dazu Paellareis	ABGDOLR	€ 16,00
<i>Papageienfischfilet</i> in Cognacrahm mit Krebschwänzen, dazu Paellareis	ABDGRLO	€ 16,30
<i>Dorade Royal</i> in der Salzkruste mit Kräutern gegart, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	AGDL	€ 16,80
<i>„Gemischter Muschelteller“</i> Jakobsmuscheln, Vongole, Meerscheidemuscheln und Miesmuscheln – in Weißwein-Knoblauch, dazu Baguette	AGOR	€ 17,00
<i>Rotes Thunfischsteak kurz gebraten</i> vom Rost, auf Bärlauchrahm, dazu Paellareis	ABDFORL	€ 17,00
<i>Variation von Adlerfisch und Meerbarbe</i> mit gegrillten Meeresfrüchten, dazu Kartoffelgratin	ABDGR	€ 17,00
<i>Scampi mit Knoblauchbutter gegrillt</i> dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahmdip	ABGL	€ 17,00
<i>Schwertfischsteak vom Rost</i> mit Guacomole ,dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	CDGLM	€ 17,50
<i>Schmackhaftes Ragout von Seeteufel, Zackenbarsch, Shrimp und Kürbis</i> mit Mozzarella gratiniert, dazu Dillkartoffel	ABDGL	€ 17,50
<i>„Meeres-Räuber-Teller“</i> Hai, Zackenbarsch und Schwertfisch mit Knoblauchbutter gegrillt, dazu Paellareis	ABDGRL	€ 17,50
<i>Original spanische Paella</i>	BDGLOR	€ 17,80
<i>Seeteufel Filets</i> auf Riesling-Creme Fraiche-Sauce, dazu Paellareis	ABDGOR	€ 18,30
<i>Granatbarschfilet „Indonesische Art“</i> fruchtig-würzig, scharf, mit Curry, dazu Basmatireis	ADGL	€ 19,80



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

„Fischteller Inverness“	ABDGLR	€ 21,50
Doraden Filet, Thunfischsteak, Jakobsmuscheln und Räucherlachs auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Dill-Kartoffel		
Gemischter Teller von Krustentieren	ABGL	€ 27,00
aus Gambas, Langustinos, 3erlei verschiedener Garnelenarten, Taschenkrebsragout, Heuschreckenkrebs, Flusskrebs und gratiniertes Krabbenragout, dazu Knoblauchbaguette		
Babysteinbutt - für 2 Personen	ABCDGR	€ 37,00
gefüllt mit Meeresfrüchten, auf Rieslingrahmsauce, dazu Basmatireis und Kartoffelgratin		
Gemischte Fischplatte - für 2 Personen	ABDGLO	€ 40,00
Lassen Sie sich überraschen!		

Hauptgerichte Fleisch

Wiener Schnitzel	AC	€ 11,50
mit Preiselbeerpfirsich und Pommes frites		
„Putenbrustfilet Mediterran“	G	€ 14,00
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken dazu Basmatireis und Salatteller		
Zwiebelrostbraten	AG	€ 14,80
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller		
Schweinelendchen	ACGL	€ 16,00
mit Gorgonzolarahm, dazu Röstitaler und Salatteller		
Huft Steak	G	€ 18,00
mit Knoblauchbutter, Steakhousepommes und Salatteller		
Zartes Pfeffersteak	AGL	€ 23,00
mit Pommes frites und Salatteller		



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Für die Kleinen

Gebackene Seelachsschnitten mit Sauce Remoulade und Butterkartoffel	ACDGM	€ 7,00
Kleines Puten-Cordon Bleu mit Pommes frites und Ketchup	ACG	€ 9,50
Kleiner Steakteller mit Pommes frites		€ 12,50



Desserts & Süßspeisen

Hausgemachte Waffel mit Erdbeeren, Vanilleeis, Ahornsirup und Sahne	ACGH	€ 5,50
„Crêpes Orange“ mit Butter-Sahne-Karamell, Grand Marnier und frischen Früchten	ACG	€ 5,50
Italienische Tiramisu	ACG	€ 3,80
Variation von Dunkler, Weißer und Nougat Mousse au Chocolat mit Früchten	CGH	€ 6,50
Cookies-Eisbecher Eiscreme mit Cookiesstücken, Sahne und Karamellsauce	CGH	€ 5,50
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne	CGH	€ 6,90
Gemischter Dessertteller	ACGH	€ 9,20
Espresso mit Amaretto		€ 4,60
Dessert-Weinempfehlung: 1/8 Muskat Ottonell Auslese - Tschida		€ 4,30



Allergene

A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Ei
D Fisch	E Erdnuss	F Soja
G Milch oder Laktose	H Schalenfrüchte	L Sellerie
M Senf	N Sesam	O Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere	

Bier – Gluten
Kartoffelsalat - GML

Wein – Sulfite
Gurken mit Sauerrahm, Rettich, Mais, Joghurtdressing – G

Frenchdressing - CMDA