

ZUM PROBIEREN

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

Vorspeisen

<i>Knoblauchbaguette</i>	AG	€ 3,20
<i>Hausgemachte schwarze Ravioli</i> mit Lachsfülle, auf Hummerbittersauce	ACGB	€ 8,00
<i>„Knieper“ im Sud gekochte Taschenkrebsscheren,</i> garniert, mit pikanter Cocktailsauce, Knoblauchbaguette		€ 8,00
<i>Red Tiger Shrimps „Gran Canaria“</i> in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette	AB	€ 9,00
<i>3 Stück gegrillte Scampí</i> auf Knoblauchbaguette ODER auf gebratenen Blutwurstscheiben an Blattsalaten	ABG	€ 9,80
<i>Carpaccio vom Thunfisch</i> mit feiner Balsamico-Vinaigrette, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	ADG	€ 9,80
<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>Hausgeräucherter Lachs</i> mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	AGD	€ 9,90



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	AGLO	€ 4,80
<i>Fischsuppe „Bretagne“</i> mit Blätterteigfleurons	ABCDLR	€ 5,50
<i>Feine Kartoffellauchrahmsuppe</i> mit Räucherlachs	AGDL	€ 5,50
<i>Hummerschwanztöpfchen</i> mit Lachs Nockerl, Obers Haube und Kräutern	ABCDGLO	€ 5,50

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	€ 11,80
<i>Seelachsfilet</i> in Kräuterrahmsauce, dazu Butterkartoffel	AGO	€ 11,80
<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	€ 14,00



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

„Knieper“ im Sud gekochte Taschenkrebsscheren, garniert, mit pikanter Cocktailsauce, Knoblauchbaguette		€ 14,50
Viktoriabarschfilet gefüllt mit Krebschwänzen, auf Rieslingrahm, dazu Kartoffelgratin	ABDGO	€ 15,00
Schollenröllchen gefüllt mit Lachsфарce auf Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelgratin	ADGL	€ 15,00
Maccaroni - Penne Tricolore mit hausgeräucherten Lachsstreifen und Scampi`s in leichter Knoblauchrahmsauce, dazu Salat	ABCDG	€ 15,50
Zanderfilet vom Rost auf Zitronenbuttersauce, dazu Basmati-Kräuterreis	ADGO	€ 16,00
St. Petersfischfilet auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel	ACDGO	€ 15,50
Red Snapperfilet vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel	DGL	€ 16,00
„Seewolf Branzino“ auf griechischem Tomaten-Paprikaragout geschmort, dazu Rosmarinkartoffel	ADG	€ 16,00
Drückerfischfilet vom Grill, an würzigem Paprikagemüse - Couscous mit Chili, dazu exotisches Mango-Ananas-Chutney	ADGL	€ 16,00
Rotes Meerbarbenfilet vom Grill, auf knackigem Paprika-Pilzgemüse, dazu Basmatireis	DGL	€ 16,00
Tilapiafilet auf Wokgemüse „Teriyaki“, dazu Basmatireis	DG	€ 16,00
Lachsschnitte mit Kräutern, vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	DG	€ 16,50
Gebratene Knurrhahnfilets an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep“ und Balsamico-Zwiebelkonfit	ADGL	€ 16,50
Mahi-Mahi vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps dazu Kartoffelgratin	DGB	€ 16,50



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

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



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

„Fischteller Inverness“	ABDGLR	€ 22,00
Doraden Filet, Thunfischsteak, Jakobsmuscheln und Räucherlachs auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Dill-Kartoffel		
Gemischter Teller von Krustentieren	ABGL	€ 28,00
aus Gambas, Langustinos, 3erlei verschiedener Garnelenarten, Taschenkrebsragout, Taschenkrebsschere, Flusskrebs und gratiniertes Krabbenragout, dazu Knoblauchbaguette		
Babysteinbutt - für 2 Personen	ABCDGR	€ 38,00
gefüllt mit Meeresfrüchten, auf Rieslingrahmsauce, dazu Basmatireis und Kartoffelgratin		
Gemischte Fischplatte - für 2 Personen	ABDGLO	€ 40,00
Lassen Sie sich überraschen!		

Hummer „küchengerecht zerteilt“

Hummer al Armoricaïne	A,B,G,L	€ 46,00
zerteilter Hummer pikant mit Gemüsewürfel und Tomatenconcasser geschmort mit Cognac flambiert dazu Baguette, Kartoffel und Salatteller		
Hummer à la Creme	A,B,G,L	€ 46,00
zerteilter Hummer in Kräuter-Sahnesauce dazu Gemüse-Gewürzreis Kartoffel und Salatteller		



Hauptgerichte Fleisch

Wiener Schnitzel	AC	€ 12,00
mit Preiselbeeren 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	€ 19,50
mit Knoblauchbutter, Steakhousepommes und Salatteller		
Zartes Pfeffersteak	AGL	€ 24,00
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	€ 5,80
„Crêpes Orange“ mit Butter-Sahne-Karamell, Grand Marnier und frischen Früchten	ACG	€ 5,80
Italienische Tiramisu fein garniert	ACG	€ 4,00
Variation von Dunkler, Weißer und Nougat Mousse au Chocolat mit Früchten	CGH	€ 6,80
Cookies-Eisbecher Eiscreme mit Cookiesstücken, Sahne und Karamellsauce	CGH	€ 5,50
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne	CGH	€ 6,90
Gemischter Dessertteller	ACGH	€ 9,50

Espresso mit Amaretto

Dessert-Weinempfehlung:
1/8 Muskat Ottonell Auslese - Tschida



€ 4,60
€ 4,90

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

Kleine Karte

<i>Frittatensuppe</i>	ACGL	€ 3,20
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 4,80
* <i>„Tiroler Brezensuppe“</i> mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe	AGL	€ 6,20
<i>Germknödel</i> mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn	ACH	€ 5,50
<i>Bauernspeckplatte</i>	CAG	€ 8,00
<i>Rührei-Schinken</i> mit Kartoffel und Salatteller	G	€ 8,50
<i>Schüssel Spaghetti</i> mit dreierlei hausgemachtem Pesto von Basilikum, getrockneten Tomaten und Bärlauch, dazu Salatteller	AGHL	€ 9,70
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i> bunte Salatschüssel mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons	GCMDA	€ 11,00
<i>„Texas Ranger Salat“</i> knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon	GCMDA	€ 11,50
* <i>Zwiebelrostbraten</i> mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller	AG	€ 14,80
* <i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i> mit Pommes frites und Preiselbeeren	ACG	€ 12,00
<i>Haustoast</i> mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller	AG	€ 12,50
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i> mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	GCMA	€ 14,80
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller	AG	€ 12,00
<i>Kleiner gemischter Salatteller vom Buffet</i>	G	€ 3,50

Für die Kleinen

<i>Micky Maus</i> kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	AC	€ 5,50
<i>Donald Duck</i> Grillwürstchen mit Pommes frites	M	€ 4,80
<i>Nemo</i> -Fischstäbchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel	AGLD	€ 5,50
<i>Portion Pommes frites</i>		€ 2,20

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer