

# unser Fischangebot

für die Karwoche



- \* Französische Fischsuppe mit Pernod 9,50
- \* Hausgebeizter Lachs in Whisky & mehr 14,50  
mit 2 kleinen Röstis, Orangen-Pommerysenf-Schmand  
& Salatgarnitur
- \* "Aile de Raie" - Rochenflügel, gebraten,  
auf Buttersauce mit Kapern & Berberitzen,  
Salzkartoffeln & Salat 27,00
- \* Aal, gebraten, auf Dillsauce,  
Salzkartoffeln & Gurkensalat 33,90
- \* Aal, gebraten, "Mediterran"  
mit Tomaten-Knoblauch-Concassée, Salzkartoffeln  
& Blattsalat in Sauce Vinaigrette 33,90
- \* Seeteufel, gebraten, auf Pak Choi Gemüse,  
mit pikanter asiatischer Sauce, Reis 33,90
- \* Seeteufel, gebraten, auf Curry-Cocosauce,  
grüner Spargel, frittierte Kichererbsen, Reis 33,90
- \* Lachs, gebraten, auf Erbesen mit einem Hauch von Minze,  
"Fruits Confit", Salzkartoffeln 28,50
- \* "Loup de mer" - Wolfsbarschfilet, gebraten,  
auf Lauchgemüse in Sahne, Salzkartoffeln 28,50
- \* Knurrhahnfilet, gebraten, auf frischem Blattspinat  
in Sahne, Salzkartoffeln 33,90
- \* Saiblingsfilet, gebraten, mit Mandelbutter,  
Salzkartoffeln & Salat 28,50
- \* Rotbarschfilet, gebraten, mit Cornflakeskruste 28,50  
auf pikanter Tomatensauce, Salzkartoffeln & Salat
- \* "SKREI" - Winterkabeljau, gebraten,  
mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln & Salat 28,50