

Fisch fish

€

Hummerrahmsüppchen

mit Eismeershrimps

lobster cream soup | with Arctic shrimps

8,00

Sylter Fischsuppe

mit Nordseefischen | feines Gemüse

Bouillabaisse | fish of the north sea | fine vegetables

10,00

Auster

dazu servieren wir Baguette und Salzbutter

oyster with baguette and butter - a piece

pro Stück

3,00

Nordseekrabben – Granat

Pumpernickel | Butter | Bio-Rührei | Schnittlauch | Salatbouquet

North Sea shrimps – Granat | black bread | butter | organic scrambled eggs | chives | salad bouquet

17,00

Spaghetti mit Riesengarnelen

Spaghetti | frischer Knoblauch | Olivenöl | Schalotte | Kirschtomate | Rucola | 5 Garnelen

Spaghetti | fresh garlic | olive oil | shallot | cherry tomato | arugula | 5 shrimps

22,00

Räucherlachs & Reibekuchen

Räucherlachs-Crumble | zwei Kartoffelreibekuchen | Bio-Ei |

hausgemachter Kräuter-Knoblauchdip | Bio Kresse | Salatbouquet

smoked salmon crumble | two potato pancakes | organic egg |

homemade herb-garlic-dip | organic cress | salad bouquet

17,50

holländische Matjesfilets „klassisch“

vier halbe Matjes | Bratkartoffeln | Zwiebelringe | Bio-Ei | Salatbouquet

four halves dutch matjes | fried potatoes | onion rings | organic egg | salad bouquet

16,00

Fisch fish

€

große Portion Schollenfilet "Müllerin Art"

Petersilienkartoffeln | Salat vom Buffet

Plaice fillet | potatoes with parsley | salad from the buffet

25,00

Knusperfisch

gebackenes Seehechtfilet mit einer Semmelbrösel-Cashewkernkruste | Süßkartoffelpommes | Salatbouquet | Zitrone | Kräuter-Knoblauchdip

baked hake fillet with a breadcrumb and cashew nut crust | sweet potato fries | salad bouquet | lemon | herb-garlic dip

23,00

Hamburger Pannfisch

Rotbarschfilet | Bratkartoffeln | Bio-Rührei | Senfsauce | Salat vom Buffet

Redfish fillet | fried potatoes | organic scrambled eggs | mustard sauce | salad from the buffet

28,00

Filet vom Norweger Lachs auf der Haut gegrillt

Rosmarin Brödekes | gegrillter wilder Brokkoli mit Sojaglace | Yuzu-Kräuterbutter

Fillet of Norwegian salmon grilled on the skin | Rosemary Brödekes | grilled wild broccoli with soy ice cream | yuzu herb butter

32,00

Skrei - der Winterkabeljau

Süßkartoffel-Ingwerstampf | geschmorter Pak Choi | Sesam | Algencrunch | Kräuteröl

Skrei - winter cod | Sweet potato ginger mash | braised bok choy | sesame | seaweed crunch | herb oil

33,00

Zanderfilet „Müllerin Art“

auf einem Kartoffel-Pfifferling-Lauchgratin | Salat vom Buffet

Pike-perch fillet "Müllerin style" | on a potato-chanterelle-leek gratin | salad from the buffet

29,00

Unser Weintipp our wine tip

		0,2 l	0,75 l
Pfalz trocken dry	Grauer Burgunder Weingut Markus Pfaffmann	8,00	27,00
Pfalz trocken dry	Sauvignon Blanc Weingut Markus Pfaffmann	8,00	27,00
Mosel lieblich sweet	Riesling Für Feen und Elfen Weingut Nick Köwerich	8,50	30,00

Wir beraten Sie gerne zu ihrem korrespondierenden Wein, sprechen Sie uns gerne an.

We would be happy to advise you on your corresponding wine. Please feel free to contact us.