

Fisch fish

€

Hummerrahmsüppchen

mit Eismeershrimps

lobster cream soup | with Arctic shrimps

9,00

Austern

dazu servieren wir Baguette und Salzbutter

oyster with baguette and butter - a piece

pro Stück

3,50

Nordseekrabben – Granat

Pumpernickel | Butter | Bio-Rührei | Schnittlauch | Salatbouquet

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

17,50

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

18,00

Spaghetti mit Riesengarnelen

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

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

22,50

holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“

vier halbe Matjes | Bratkartoffeln | Joghurt-Sahnesauce | Zwiebelringe |

Bio-Ei | Salatbouquet

Dutch herring fillets "Housewife style" | four half herring fillets | fried potatoes | yogurt cream sauce |

onion rings | organic egg | salad bouquet

16,00

Fisch fish

€

große Portion Schollenfilet "Müllerin Art"

25,50

Petersilienkartoffeln | Haussalat
Plaice fillet | potatoes with parsley | salad

Hamburger Pannfisch

28,00

Rotbarschfilet | Bratkartoffeln | Bio-Rührei | Senfsauce | Haussalat
Redfish fillet | fried potatoes | organic scrambled eggs | mustard sauce | salad

Knusperfisch

23,00

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

Skrei - der Winterkabeljau

34,50

Zitronenrisotto | geschmorter Pak Choi | Sesam | Thai-Basilikumöl
Skrei - the winter cod | lemon risotto | braised pak choi | sesame seeds | thai basil oil

Frischlachsfilet auf der Haut gegrillt

31,00

mediterranes Pfannengemüse | Süßkartoffelpommes | Zitrone | Trüffel-Mayonnaise
mediterranean stir-fried vegetables | sweet potato fries | Lemon | truffle mayonnaise

Zanderfilet auf der Haut gegrillt

29,50

Kartoffelstampf | Kräuterbutter | Zitrone | Haussalat
pike-perch fillet grilles on skin | mashed potatoes | herb butter | lemon | salad

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.

Allergene und Zusatzstoffe können eingesehen werden, sprechen Sie uns gerne an.
Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Service.

