

FISCHKARTE HERBST / WINTER 2025

Vorspeisen:

Miesmuschelsalat

Forellenfilet auf Feldsalatbeet mit Dillsahne und rotem Meerrettich

Krabbencocktail mit Melone/ Avocado und Meeresspargel

Hauptgerichte:

Muschel Topf -Rheinische Art mit Kräuterbutter und frischem Baquette

Lachs auf Möhren Orangen Fenchel Gemüse mit Sahne Sauce und Reis

Kabeljau auf Spitzkohl mit Mango-Curry Rahmsauce und Reis

Seezunge, Spanische Art, in Zitronen Butter Sauce

mit Salzkartoffeln und Feldsalat

gefüllte Seezunge mit Austernpilzen und Brokkoli,dazu Safransauce und Nudeln

Schollenpiccata mit Gnocchi in Tomaten Basilikum Sauce

Zanderfilet mit rote Beete Meerrettich-Sauce

Schellfisch an Dijon-Senf Sauce mit Salzkartoffeln und Gemüse