

Fischkarte Februar bis März 2026

Vorschläge für Sie für ein leckeres Fischessen

Vorspeisen:

Miesmuschel im Speckmantel auf Fenchel Kartoffelsalat mit Anis Vinaigrette

Krabbencocktail mit Melone/ Avocado und Meeresspargel

Meerbarbe auf Brotsalat mit Tomaten und Kapern

Büsumer Krabbensuppe mit Dillsahne

Hauptgerichte:

Muschel Topf -Rheinische Art mit Kräuterbutter und frischem Baquette

Lachs auf Möhren Orangen Fenchel Gemüse mit Sahne Sauce und Reis

Seelachs auf Curry-Wirsing

Kabeljau mit Butterkürbis in Kokosmilch und Reis

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce und frischem Gurkensalat

gefüllte Seezunge mit Austernpilzen und Brokkoli, dazu Safransauce und Nudeln

Nordsee Schollenfilet mit Krabben auf Spinatbett

Schollenpiccata mit Gnocchi in Tomaten Basilikum Sauce

Zanderfilet mit Speck Schupfnudeln und Apfelkraut

Schellfisch an Dijon-Senf Sauce mit Salzkartoffeln und Gemüse

Mediterraner Fischauflauf

Skrei à la Bordelaise mit Orangen Buttersauce

Skrei auf Zitrone Risotto