

DIE MITTAGSKLASSIKER

Fischteller „Nordsee“

Seelachs-, Rotbarsch-
und Seehechtfilet
mit Remouladensauce
und Beilage nach Wahl
19,90 €

Backfisch vom Seelachs

in knuspriger Panade
mit Remouladensauce
und Beilage nach Wahl
14,90 €

2 Fischfrikadellen

gebraten mit Kräuterschmand
und Beilage nach Wahl
13,90 €

Plattfische

im Ganzen gebraten

Scholle 17,90 €

Limandes 19,90 €

und Beilage nach Wahl

Beilagen nach Wahl

Pommes frites, Salzkartoffeln,
sautierten Rosmarinkartoffeln
oder Mayonnaisen-Kartoffelsalat

Fisch-Curry

Gebratene Fischfiletstücke
mit Gemüsestreifen und frischen
Kräutern in einer Kokos-Curry-Sauce
und rotem Vollkornreis
19,90 €

Doppelmatjesfilet

nach „Hausfrauen-Art“
mit Salzkartoffeln
11,90 €

Miesmuscheln „Rheinische Art“

mit verschiedenen Dips (Cocktail, Aioli
oder Curry) und Baguette
16,90 €

SUPPEN

Nordsee-Krabbensuppe

mit Nordsee-Krabbenfleisch
und Zitronensauerrahm
6,90 €

Klare Fischsuppe

mit Gemüse und einer Einlage
von Nordseefischen
5,90 €

VORSPEISEN

Felsenaustern

natur mit Zitrone oder
mit Limonen-Essig
oder Kräuterbutter überbacken
3 Stück 9,90 €
6 Stück 18,90 €
12 Stück 35,90 €

Nordsee-Krabbenfleisch

mit Schwarz- und Graubrot
und Butter
19,90 €

Herbstsalate

mit Limonen-Vinaigrette
und Croutons
5,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen

oder **Jakobsmuscheln**
gebraten an einem
Schalotten-Orangen-Couscous und
Honigtomaten-Rauke-Salat mit
Balsamico-Reduktion und Croutons
Rotgarnelen 9,90 €
Jakobsmuscheln 18,90 €

HAUPTGERICHTE

Seehechtfilet auf der Haut

gebraten oder gedämpft
auf handgemachten Walznudeln in einer
Pastinaken-Chili-Rahmsauce
und frischem Schnittlauch
21,90 €

Rotbarschfilet auf der Haut

gebraten mit Birne, Bohne, Speck,
und Kartoffelspalten
18,90 €

Wild gefangene Rotgarnelen

oder **Jakobsmuscheln**
gebraten an einem Schalotten-Orangen-Couscous
und Honigtomaten-Rauke-Salat
mit Balsamico-Reduktion und Croutons
Rotgarnelen 18,90 €
Jakobsmuscheln 34,90 €

Filet vom Weißen Heilbutt auf der Haut

gebraten an einem Gemüserisotto mit feiner
Meerrettichnote und Rote Bete-Apfel-Chutney
24,90 €

Steinbeißerfilet

gebraten mit einer Thymian-Paprika-Butter grati-
niert auf geschmortem Fenchel und braunen
Champignons, dazu Kartoffel-Karotten-Creme
21,90 €

Seelachsfilet oder

Seeteufelbäckchen

gebraten an einem orientalischen Kürbisragout
„Ras el Hanout“ und schwarzem Vollkornreis
Seelachsfilet 14,90 €
Seeteufelbäckchen 19,90 €

KINDERGERICHTE

„Wattwurm“

Seelachsfilet knusprig gebacken
mit bunten Möhren und Pommes
6,90 €

„Krake“

Rotbarschfilet
mit bunten Möhren
und Kartoffelpüree
6,90 €

„Pasta“

Seehechtfilet auf Walznudeln
in Tomaten-Basilikum-Sauce
6,90 €

NACHSPEISEN

Brombeer-Sorbet/Haselnuss-Eis

an weichem Schokoladen-Biskuit
und Orangen-Gel
7,90 €

Crème Brûlée

unter knusprigem Karamell
und Birnenkompott
mit leichten Zitrusaromen
6,90 €

VEGETARISCH

Knusprige Gemüse-Rösti

an mariniertem Pflücksalat
und verschiedenen Dips
(Cocktail, Aioli oder Curry)
12,90 €

Buntes Gemüserisotto

mit knusprigen Pastinakenchips
und Honigtomaten-Rauke-Salat
12,90 €

Bitte beachten Sie unsere Tagesgerichte auf den Angebotstafeln!