


















Fische aus Fluss & Meer

-   **Bouillabaisse** (französische Fischsuppe) € 9,50
mit Tostbrot und Bärlauchbutter
-  **Lachs-Forellen Filet gebraten** € 19,90
mit  Zucchini- und Herzoginnenkartoffeln
-   **Loup de Mer (Wolfsbarsch) Filet** € 19,90
mit gebratenen Süßkartoffeln und Fenchel
-  **Lachs Filet** natur gebraten mit Kräutersalz € 19,90
auf  Pastinakenpüree und gebratenen Süßkartoffeln
-   eine ganze **Goldbrasse** natur gebraten € 21,90
mit gebratenem Spinat & Erdäpfeln
- hausgemachte **Spaghetti** mit grünem Salat € 19,90
in  Bärlauch-Obersauce mit gegrillten Black Tiger Riesengarnelen
-   gebratene **Calamari mit Cognac flambiert** € 18,90
dazu spanische Paella und Hummerchips
-  **Jakobs Muscheln gebraten** € 18,90
mit  Linsencurry und Blattspinat dazu Hummerchips
- Calamari Fritti** (in Backteig gebacken) € 16,90
mit Sc Tatar und grünen  Salat
- gebackenes  Karpfen Filet** (Bio Gut Ottenstein) € 16,90
mit Erdäpfelsalat