

## Fischwochen

\*\*\*\*\*

**Seezungenfilets in Eihülle,**  
auf frischen Algen, Safranhollandaise und  
Petersilienkartoffeln **14,90**

**Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau**  
gebraten, mit Kräuterbutter,  
buntem Pfannengemüse und Basmatireis **14,90**

**Pochiertes Winterkabeljaufilet**  
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln  
und kleinem Salat **14,90**

**Gegrilltes Lachsfilet**  
auf grünen Nudeln und  
Gemüse-Sahne -Soße **14,90**

**Heilbuttfilet vom Grill mit Kräuterbutter,**  
Apfel-Zwiebel-Fenchel-Gemüse und  
Kartoffelschnee **14,90**

**Fischtopf-verschiedene Filets und**  
Riesengarnelen in Sahnesoße mit Tomaten  
und grünem Pfeffer im Reisrand **14,90**

**Fischvariation** Filets von Skrei und Lachs  
mit Riesengarnelen, angerichtet mit Kräuterbutter,  
frische Algen und Champignons,  
Basmatireis **16,90**

