

## Fischwochen

\*\*\*\*\*

**Seezungenfilets in Eihülle,**  
auf frischen Algen, Sc. hollandaise und  
Petersilienkartoffeln 14,90

**Skreífilet – 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 mit Kräuterbutter**  
Broccoli und Sesamreis 14,90

**„Salti in bocca“ vom Zanderfilet,**  
auf Blattspinat  
und Meerrettichkartoffelpüree 14,90

**Rotbarschfilet „Bruschetta“**  
mit Tomatenwürfeln und Kräuterkruste  
auf Pestonudeln 14,90

**Paniertes Rotbarschfilet**  
auf verschiedenem Blattsalat, hausgemachte  
Remoulade und Petersilienkartoffeln 14,90

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

