

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, frischem
Pfannengemüse und Basmatireis 23,90

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat 23,90

Gegrilltes Lachsfilet
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Sahnesoße 22,90

Heilbuttfilet vom Grill,
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons
und Röstiecken 22,90

Zanderfilet mit Zitronenbutter,
dazu Broccoli und Kartoffelpüree 22,90

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter,
auf gebratener Zucchini und Champignons,
dazu Basmatireis 24,90

