

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, Mandelbroccoli
und Kräuter-Kartoffelpüree **21,50**

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln
und kleinem Salat **21,50**

Gegrilltes Lachsfilet
auf Spaghetti mit Zucchiniastreifen
in Zitronensahnesoße **19,50**

Heilbuttfilet vom Grill,
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons
und Röstiecken **19,50**

Rotbarschfilet in einer Hülle aus
Sesam-Chili-Brösel, auf Gemüsecurry
und Basmatireis **19,50**

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen, angerichtet mit Kräuterbutter,
auf gebratener Zucchini und Champignons,
dazu Basmatireis **22,50**

