

Fischwoche

Vorspeisen

€

Sashimi vom Yellowfin Thunfisch
mit asiatischer Remoulade und kleinem Salatbukett

14,00

Carpaccio von Lachs und Seeteufel
mit marinierten Artischocken, frittierten Kapern und Limonenvinaigrette

12,00

In Bierteig gebackene Jakobsmuscheln
an Safran- Aioli und Paprika-Rucolasalat

12,50

Suppen

Erbsen-Minz-Schaumsuppe
mit gebratener Jakobsmuschel

7,00

Bouillabaisse
Französische Fischsuppe mit Knoblauchcrostini

7,50

Hauptgänge		€
Kross gebratenes Red Snapperfilet auf Meerrettich-Risotto und Rote Beete-Gemüse		19,80
Gegrilltes Wolfsbarschfilet in Tomaten-Chorizosud mit Sauce Hollandaise, Dauphinekartoffeln und kleinem gemischtem Salat		21,00
Langsam gegartes Lachsfilet auf Estragonschaum mit Sepianudeln und kleinem gemischtem Salat		19,50
Gebratene Riesengarnelen am Spieß „ süß & sauer“ mit gegrillter Ananas, Paprika und Cherrytomaten an Basmatireis	3Stück 5 Stück	16,00 24,00
Zanderfilet „ Finkenwerder Art“ mit Speck-Zwiebel-Champignonstippe und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat		19,80
Saltimbocca vom Schwertfisch an Spinat, Kirschtomaten und Thymiankartoffeln		21,00
Auf der Haut gebratenes Filet von der Dorade mit mediterranem Grillgemüse und Kräutergnocchi		20,50
Variation von Edelfischen Gebratenes Red Snapperfilet, Thunfischfilet & Zander „ Finkenwerder Art“ dazu Fenchel-Möhrengemüse und Dauphinekartoffeln		22,50
Fischplatte für 2 Personen Fischvariationen mit frischem Gemüse und Beilagen		45,00