

Fischwochen

Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,
gebraten, mit Kräuterbutter, frischem
Pfannengemüse und Basmatireis 24,90

Pochiertes Winterkabeljaufilet
auf Gemüsestreifen, mit Dijon-Senfsoße
und Petersilienkartoffeln 24,90

Fischvariation Filets von Skrei und Lachs
mit Riesengarnelen und Kräuterbutter,
auf Salicornes-Meeresspargel,
dazu Basmatireis 25,90

Gegrillter Lachsspieß
auf Spaghetti mit Zucchiniestreifen
in Sahnesoße 23,50

Heilbuttfilet vom Grill
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons
und Röstiecken 23,50

Zanderfilet mit Limettenbutter,
dazu Salicornes- Meeresspargel
und Kartoffelpüree 23,50

Rotbarschfilet in Eihülle
auf Spinat-Reis mit rosa Pfeffer 23,50

