

## Fischwochen

\*\*\*\*\*

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

**Pochiertes Winterkabeljaufilet**  
auf Gemüestreifen, mit Dijon-Senfsöße  
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 Zucchinistreifen  
in Sahnesoße                                       **23,50**

**Heilbuttfilet vom Grill**  
mit Kräuterbutter, frischen Steinchampignons  
und Röstiäcken                                      **23,50**

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

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

