



„Austern“

„Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.“

Fines de Claires du Cap Horn Nr.2

Region: Loire Atlantique – La Vendée

Geschmack: Feines jodartiges Aroma, grüner bis türkiser Farbton, möglicher Abgang: Bordeaux ähnlich.

Per Stk. € 2,90

Fines de Claires Marennes-Oléron Nr.3

Region: Charentes Maritimes

Geschmack: Raffiniert, klarer Boden, ausgewogener Salzgeschmack, weiche Konsistenz. Kleines Fleisch, durchscheinender Mantel, grüne oder weiße Kiemen.

Per Stk. € 3,20

Spéciale Gillardeau Nr.4

Der „Rolls Royce“ unter den Austern!

Region: CHarentes Maritimes

Geschmack: Außergewöhnlich! Würziges, süßliches, harmonisches Fleisch mit zartem, salzigem und fruchtigem Haselnussaroma.

Per Stk. € 3,90

(B/R)



Was kloans zum anfangen

Carpaccio vom norwegischen Pre - Igor Lachs Brot (D/A)	€ 13,90
Thunfisch Tartar Getoastetes Brot (D/A/F)	€ 16,90
Gratinierte Jakobsmuschel Trüffelrahm / Babyspinat (D/G)	€ 7,80

Aus eigener Räucherei

Räucherlachs Brettl	€ 14,90
Gemischtes Brettl Räucherlachs & Gebeizter Lachs	€ 14,90

Beide Brettln werden mit Butter / Honigsenfauce und Brot serviert (D/M/G/A)

Aus der Feinkosttheke

Dreierlei von Fischsalaten Gemischte Fischsalate / Brot	€ 15,90
Schüsserl Fischsalat Brot	€ 5,90
Schüsserl Garnelensalat Brot	€ 7,90

(A/B/C/D/E/F/G/H/L/M/N/O/P/R)



Spezialität des Hauses

Fischsuppe De Luxe Fischwürfel / Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Shrimps / Brot (A/D/B/R)	€ 9,90
Fischsuppe De Luxe für 2 Personen Fischwürfel / Garnelen / Tintenfisch / Muscheln / Shrimps / Croutons / Sauce Rouille (A/D/B/R/G/M)	€ 18,50

Miesmuscheln

	250g	500g
Marinara Kräuter - Weißwein Sud, Brot (A/F/R/O)	€ 10,90	€ 13,90
Pomodoro Tomaten Sud, Brot (A/F/R/O)	€ 11,90	€ 14,90
Arrabiata Tomaten Sud / Scharf, Brot (A/F/R/O)	€ 12,90	€ 15,90

Nudelgerichte

Spaghetti Vongole (Venusmuscheln, Weißwein, Kräuter) (R/O/L/A)	€ 21,90
Spaghetti mit Miesmuscheln (Weißwein, Kräuter) (R/O/L/A)	€ 16,90
Spaghetti Frutti di Mare (Meeresfrüchte, Weißwein, Kräuter) (R/O/L/B/A)	€ 21,90
Spaghetti mit Garnelen (Sahne, Tomate) (B/O/L/G/A)	€ 23,90
Spaghetti mit Tomatensauce (A/L/)	€ 10,50
Pennette mit Lachs (Sahne, Tomate) (A/L/G/D)	€ 15,90
Pennette mit Gemüse (Sahne, Tomate) (A/G/L)	€ 13,90



Klassiker vom Grill

Fischvariation (Verschiedene Fischfilets) (D)	€ 16,90
Fischvariation an Salat (D/M/O)	€ 19,90
Fischvariation De Luxe (Verschiedene Fischfilets/Garnele/Sepia) (D/B)	€ 21,90
Fischvariation De Luxe an Salat (D/M/O/B)	€ 24,90

Gaumenfreude vom Grill

Thunfischfilet (D)	€ 23,90
Norwegisches Pre – Igor Lachsfilet (D)	€ 18,90
Seeteufelfilet (D)	€ 29,90
Kabeljau Loins (D)	€ 25,90
Saiblingsfilet (D)	€ 27,90
Heilbuttfilet (D)	€ 25,90
Jakobsmuscheln an Salat (R/D/M)	€ 27,90
Sepia (D)	€ 22,90
Garnelen mit Kopf und Schale (6 Stk) (B)	€ 27,90

Oder lassen Sie sich einfach von unserer Fischpräsentation inspirieren... Und suchen Sie sich nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten Ihren Fischgenuss aus



Der Leckerbissen

Fritto Misto

verschiedene frittierte Meeresfrüchte / Salat (D/B/R/C/G/A)

€ 21,90

Für unsere kleinen Fischliebhaber

Gebratenes Fischfilet

Mit Kartoffeln (D)

€ 9,90

Wir servieren alle unsere Fischgerichte vom Grill
mit Knoblauch-Kräutersoße und Tomaten-Salsa

Vegetarisch

Gebackene Champignons

€ 11,90

Gebackenes Gemüse

€ 13,90

Mit Aioli Creme, Sauce Tartar oder Wasabi Sauce (A/C/G)

Fleisch

Tagliata vom Rind

Rosa gebratenes Beiried / Ruccola / Parmesanspänen (G)

€ 25,90

Mit 3 Stk Garnelen (B)

€ 33,90

Desserts

Dessertvariation für zwei Personen (C/G/A/E/H/N)	€ 14,90
Dessertvariation für eine Person (C/G/A/E/H/N)	€ 9,90
Schokosoufflé „Pistazie“ (C/G/A/E/H/N)	€ 6,90
Schokosoufflé „WeißeSchokolade“ (C/G/A/E/H/N)	€ 6,90
Zitronensorbet in der Frucht	€ 4,90
Kokos Sorbet in der Frucht	€ 4,90
Ananas Sorbet in der Frucht	€ 5,90
Tiramisu (C/G/A/E/H/N)	€ 6,50
Profiterol (C/G/A/E/H/N)	€ 5,90

Übersicht der Allergene

