

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

SALADE NICOISE A LA FISCHHAUS 19,50

KURZGEBRATENER THUNFISCH AN OLIVEN, BOHNEN,
ARTISCHOCKE, SALAT
Salade Nicoise with short-seared Tuna, olives, beans, artichokes and greens

CLUB-SANDWICH VON DER RIESENGARNELE 21,50

GERÖSTETES WEIßBROT MIT, TOMATE, SPECK, SPIEGELEI,
SALAT UND HAUSGEMACHTER MAYONNAISE
Prawn Club-Sandwich on toasted white loaf with tomatoes, bacon, sunny-sied-egg, salad and Homemade mayonnaise

GEBRATENER SEELACHS UNTER KRÄUTERCRUNCH 24,90

AUF SPARGEL-ERBSENRISOTTO
Roasted Pollack with herb crunch and asparagus-pea-risotto

MAKRELE AUF FREGOLA SARDA 26,50

GEGRILLTES FILET VON DER MAKRELE AN FREGOLA SARDA MIT BÄRLAUCHPESTO
Grilled Fillet of Mackerel with Fregola Sarda and wild garlic Pesto

DORADE ROYALE VOM GRILL 27,90

MOJO, SPITZPAPRIKA, KANARISCHE KARTOFFEL
Grilled Dorade Royale (Sea Bream) with Mojo Sauce, red peppers and potatoes canary island style

STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH KURZ GEBRATEN (HALBROH) 28,90

GESCHMORTE TOMATE, FRÜHLINGSLAUCH, SÜßKARTOFFELCREME
Seared Yellow-Fin Tuna steak (rare) with roasted tomatoes, spring leeks and mash of sweet potatoes

LOUP DE MER VOM GRILL 29,50

BRATKARTOFFELN (SPECK) & SPINAT
Grilled Loup de Mer (Sea Bass) with roast potatoes (bacon) & spinach

FANG DES TAGES

½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL

AN LINGUINI MIT BÄRLAUCHPESTO 49,50
Rock Lobster from the Caribbean, Linguini with wild garlic pesto

TEMPURA VON DER ½ LANGUSTE 49,50

EINGELEGTER RETTICH, DASHISUD
Rock Lobster Tempura with pickled radish and dashi brew

SPARGELSAISON 2024



SPARGELCREMESUPPE 10,50

SPARGELEINLAGE, BÄRLAUCHPESTO
Creamy Asparagus Soup with asparagus garnish and wild garlic pesto

RIESENGARNELEN AN SPARGELSALAT 19,90

GARNELEN, ROH MARINIRTER SPARGELSALAT, KRÄUTER, ZITRONEN-MAYONNAISE
Seared Prawns with raw Asparagus salad, herbs, lemon-mayonnaise

PORTION WALBECKER SPARGEL AN SALZKARTOFFELN 19,50

MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER
Asparagus from Walbeck with boiled potatoes and sauce Hollandaise or melted butter

DAZU...

with... **WILDSCHINKEN AUS EIGENER JAGD** 27,90
Game Ham of our own Hunt

ROTBARSCHFILET VOM GRILL 32,50
grilled fillet of Redfish

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET 35,50
Roasted fillet of Pikeperch

UNSERE WEIN EMPFEHLUNGEN

2022ER MUSGO

100% VERDEJO AUS RUEDA

BODEGAS VAL DE VID
GLAS 0,2l 7,50
FLASCHE 0,75l 25,50

2022ER WEISSBURGUNDER

AM FEUERSTEIN

TROCKEN, QBA FRANKEN
FLASCHE 0,75l 26,90