

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

**GEFLÄMMTER SCHWERTFISCH** 19,50  
AN EINGELEGTEM GEMÜSE, SOJA-MAYONNAISE  
*Flamed Swordfish, pickled vegetables, soy-mayonnaise*

**GEGRILLTE SARDINEN À LA TOSCANA** 21,90  
TOMATENCARPACCIO, RUCCOLA, ZITRONENPESTO, PARMESAN  
*Grilled Sardines "Tuscan Style", tomato carpaccio, rocket salad, lemon-pesto*

\*\*\*

**LACHS LASAGNE** 19,50  
SPINAT, HUMMERSAUCE, LACHS  
*Salmon Lasagna, spinach, Lobster bisque, Salmon*

**ORIGINAL FISH AND CHIPS** 22,50  
POMMES, SAUCE REMOULADE, ROTWEINESSIG  
*Fish and Chips, French fries, Sauce Remoulade, red wine vinegar*

**THAICURRY VON GAMBAS** 23,50  
WURZELGEMÜSE, DUFTREIS, PETERSILIE  
*Thai Curry from prawns, root vegetables, fragrant rice, parsley*

**LINGUINE MIT BÄCKCHEN VOM SEETEUFEL & SPARGEL** 24,90  
*Linguine with cheeks from Monk Fish & Asparagus*

**DORADE ROYALE VOM GRILL** 27,90  
KICHERERBSENCREME, PETERSILIEN-SALSA  
*Grilled Dorade Royale (sea bream) with mousse from chickpea cream & parsley salsa*

**STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH KURZ GEBRATEN (HALBROH)** 30,50  
PFIFFERLINGE-KARTOFFEL-GRÖSTEL, FRÜHLINGSLAUCH  
*Seared Yellow-Fin Tuna steak (rare) with Gröstl from chanterelles & potato, spring onions*

**LOUP DE MER VOM GRILL** 29,50  
BRATKARTOFFELN (SPECK) & SPINAT  
*Grilled Loup de Mer (Sea Bass) with roast potatoes (bacon) & spinach*

## BEILAGEN DER WOCHE

**SAUTIERTE PFIFFERLINGE** 12,50  
*Sautéed chanterelles*

**PORTION WALBECKER SPARGEL AN SALZKARTOFFELN** 19,50  
MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER  
*Asparagus from Walbeck with boiled potatoes & sauce Hollandaise or melted butter*

## FANG DES TAGES

**½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL** 47,50  
SPAGHETTI AOP  
*Grilled ½ Rock Lobster from the Caribbean with Spaghetti AOP*

## NEUER MATJES 2024

**TATAR VOM MATJES** 15,50  
CARPACCIO VON DER GURKE, SCHMANDTCREME, KRÄUTERÖL  
*Tatar from white herring, cucumber carpaccio, sour creme, herbal oil*

**MATJESFILETS MIT ROTE-BEETE-APFEL-SALAT** 17,90  
*White Herring with ragout from beetroot & apple*

**GEBACKENE MATJESFILETS** 18,90  
EIERSALAT & SALZKARTOFFELN  
*Baked white herring with egg salad & boiled potatoes*

**ZU JEDEM MATJESGERICHT 0,1L JEVER PILS** 1,70  
*With every white herring dish, 0,1l Jever Pils*



## UNSERE WEIN EMPFEHLUNGEN

**2023ER QUINTA DO BUBLE**  
**100% GODELLO AUS GALICIEN**  
D.O. MONTERREI  
GLAS 0,2l 7,70  
FLASCHE 0,75l \*\*\* 26,90

**2022ER ROERO ARNEIS**  
**AUS DEM PIEMONTE**  
PERSTÈ, MARCO BONFANTE  
FLASCHE 0,75l 36,50