

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

SOMMERLICHE FRÜHLINGSROLLE VOM FISCH

HAUSGEMACHTES SOJADRESSING, ALGENSALAT
Fish Springroll, homemade soy dressing, seaweed salad

15,50

BOQUERONES EN VINAGRE

BAUERN Salat, BROTCROÛTONS, FETA
Marinated Anchovies in vinegar, farmer's salad, Feta cheese

17,50

CARPACCIO VOM YELLOW-FIN THUNFISCH

WASABI-MAYONNAISE, LIMETTE, BONITOFLOCKEN
Yellow-Fin Tuna Carpaccio, Wasabi-Mayonnaise, Lime, Bonito Flakes

19,50

GEBACKENE FISCHFRIKADELLEN

RAHM KOHL, KARTOFFELSTAMPF
Baked fishpatty, creamy cabbage, mashed potatoes

22,50

GEGRILLTE SEETEUFELBÄCKCHEN

AN MARKTFRISCHEM SALAT
Grilled monkfish cheeks with seasonal side salad

25,50

BLACK TIGER GARNELEN VOM GRILL AN GEGRILLTER WASSERMELONE

RATATOUILLEGEMÜSE, GEBACKENER KOHL, BEURRE BLANC
Grilled Black Tiger Prawns with grilled water melon, ratatouille vegetables, baked cabbage, beurre blanc

26,90

DORADE ROYALE VOM GRILL

GRILLGEMÜSE, KRÄUTERSCHMAND
Grilled Dorade Royale (sea bream), grilled vegetables, herbal cream

27,90

GEGRILLTE TRANCHE VOM YELLOW-FIN THUNFISCH (halbroh)

HAUSGEMACHTES KIMCHI, MANGO, REIS, KORIANDER
Grilled tranche from yellow-fin Tuna (semi-raw), homemade Kimchi, Mango, rice, cilantro

28,90

LOUP DE MER VOM GRILL

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

29,50

HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON HUMMERKRABBen

SAUTIERTER SPINAT, KRUSTENTIERCREME, ÜBERBACKEN HOLLANDAISE
Homemade ravioli from king prawn, sauteed spinach, lobster sauce, gratiné with homemade sauce Hollandaise

30,90

COQ AU VIN „DAS BESCHWIPSTE HUHN“

SAISONALES GEMÜSE, ROSMARIN-KARTOFFELN
Coq au vin "tipsy chicken", seasonal vegetables, rosemary potatoes

26,50

FANG DES TAGES

½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL

SPAGHETTI AOP
Grilled ½ Rock Lobster from the Caribbean with Spaghetti AOP

48,50

NEUER MATJES 2024

MATJESFILETS MIT ROTE-BEETE-APFEL-SALAT

White Herring with ragout from beetroot & apple

17,90

HOLLÄNDISCHER MATJES-HAPPEN „à LA FISCHHAUS“

BRIOCHE, SALAT, EINGELEGT ZWIEBELN, REMOULADE, KARTOFFELSPALTEN
Dutch White-Herring-Dog, Brioche, Salad, pickled onions, Tatar Sauce, potato wedges

18,90

FRISCHES TATAR VOM NEUEN MATJES MIT AVOCADO

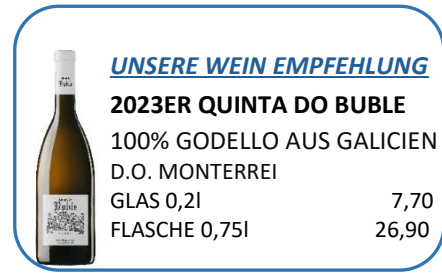
CURRY-DESSING (LEICHT SCHARF)
Fresh Tatar from white Herring with avocado, curry dressing (slightly spicy)

19,90

ZU JEDEM MATJESGERICHT 0,1L JEVER PILS

With every white herring dish, 0,1l Jever Pils

1,70



UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

2023ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS GALICIEN
D.O. MONTERREI
GLAS 0,2l 7,70
FLASCHE 0,75l 26,90