

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

**KÜRBIS-KOKOS-CREME-SUPPE** Tässchen/ Cup 6,50 10,90  
SHRIMPS, KÜRBISKERNE, KÜRBISKERNÖL  
*Pumpkin-coconut-cream soup, Shrimps, pumpkin seeds, pumpkin seed oil*

**DIM SUM VON DER GARNELE** 14,50  
GEDÄMPFTE TEIG-TASCHEN, HAUSGEMACHTE KORIANDER SAUCE  
*Dim Sum from Prawns, homemade cilantro sauce*

**FISCHHAUS FISCHBURGER** 22,90  
HAUSGEMACHTES PATTY AUS EDELFISCHEN, HAUSGEMACHTER COLESLAW, POMMES, FISCHHAUS DIP  
*Fish burger with homemade patty of noble fish, homemade coleslaw, fries, Fischhaus dip*

**GEGRILLTE BABY SEPIA** 25,50  
BABY TINTENFISCH, PEPERONATA GEMÜSE, SAFRANREIS  
*Grilled Baby Squids, peperonata vegetables, saffron rice*

**DORADE ROYALE VOM GRILL** 28,50  
GESCHMORTE RÜBCHEN, DRILLINGE  
*Grilled Dorade Royal (Sea bream), braised turnips, baby potatoes*

**STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH (halbroh) IN KRÄUTERPANADE** 29,50  
AN GNOCCHI MIT KÜRBISFÜLLUNG, IN KÜRBISRAGOUT  
*Yellow-Fin Tuna steak (medium-rare) in herbal coating, pumpkin gnocchi in pumpkin ragout*

**GEGRILLTES KOTELETT VOM ATLANTIK STEINBUTT** 29,50  
STEINPILZE À LA CRÈME, KARTOFFELPÜREE, GEBACKENER LAUCH  
*Grilled cutlet of Atlantic Ocean Turbot, porcini mushrooms à la crème, mashed potatoes, baked leek*

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

**PICCATA MILANESE VOM SEETEUFEL** 32,50  
AUBERGINENSTAMPF, TOMATEN-OLIVENSALSA  
*Piccata Milanese from Monkfish, mashed eggplant, tomato salsa*

## VEGETARISCH

**STEINPILZE À LA CRÈME AN GNOCCHI MIT KÜRBISFÜLLUNG** 22,50  
*Porcini mushrooms à la crème with pumpkin gnocchi*

## SYLTER MUSCHELN 2024



**PORTION GEBACKENE MIESMUSCHELN** 14,50  
HAUSGEMACHTER COLESLAW, SAUCE REMOULADE  
*Baked mussels with homemade coleslaw, tartar sauce*

**SYLTER MUSCHELCREME SUPPE** 12,50  
MUSCHELN, GEMÜSESTREIFEN, SHRIMPS  
*Creamy mussel soup with mussels, vegetable strips & shrimps*

**SPAGHETTI MIT SYLTER MUSCHELN** 18,90  
KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL  
*Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley & olive oil*

**SYLTER MUSCHELN „RHEINISCHE ART“** 20,90  
IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT  
*Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with buttered black bread*

**MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“** 21,90  
KNOBLAUCH, PETERSILIE  
*Mussel pot "Fischhaus" with parsley & garlic*

**SYLTER MUSCHELN „THAI ART“** 22,90  
KOKOSMILCH, INGWER, CHILI, KURKUMA, KORIANDER  
*Mussels "Thai Style" with coconut milk, ginger, chili curcuma & cilantro*

**DAZU... PORTION POMMES FRITES** 5,50  
*WITH... PORTION OF FRENCH FRIES*



## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

### **2023ER MUSGO VERDEJO**

D.O. RUEDA  
BODEGAS VAL DE VID  
GLAS 0,2l 7,50  
FLASCHE 0,75l 26,50