

KLASSIKER

GEBRATENES SEELACHSFILET SENF-DILL-SAUCE & SALZKARTOFFELN <i>Roasted fillet of Coalfish, mustard-dill sauce & boiled potatoes</i>	18,90	BACKFISCH IM BIERTEIG HAUSGEMACHTER KARTOFFELSATAT & REMOULADE <i>Baked coalfish, potato-salad & sauce Tartare</i>	19,50
REIBEKUCHEN MIT GARNELEN FRISCHE SAISONPILZE IN KRÄUTER-RAHMSAUCE <i>Potato fritters with Shrimps & mixed mushrooms in herbal cream sauce</i>	22,50	SCHOLLE „FINKENWERDER ART“ TIEFSEE-SHRIMPS, SPECK, SALZKARTOFFELN & SALAT <i>Plaice "Finkenwerder Style", Shrimps, bacon, boiled potatoes & Salad</i>	22,90
PULPO A LA GALLEGA GEKOCHTER OKTOPUS AUF SALZKARTOFFELN, OLIVENÖL, PIMENTÓN DE LA VERA (LEICHT SCHARF) <i>Boiled Octopus "a la Gallega" on potatoes (slightly spicy)</i>	22,90	GEBRATENE SEEZUNGENFILETS BLATTPINAT & BUTTERREIS IN KRABBen-MUSCHELSAUCE <i>Roasted filets of Dover Sole, spinach & rice, Clam-Shrimp-sauce</i>	23,50
KABELJAUFILET „DÜSSELDORFER ART“ POCHIERT AUF SENF-DILL-SAUCE, WURZELGEMÜSE, SALZKARTOFFELN <i>Poached Codfish "Düsseldorf Style", mustard-dill sauce, cabbage & boiled potatoes</i>	23,90	KROSS GEBRATENES ZANDERFILET PILZE, BRATKARTOFFELN, SPECK & CHAMPAGNERKRAUT <i>Pikeperch, fresh seasonal mushrooms, bacon & Champagne-cabbage</i>	29,50
		ROTZUNGENFILET „MÜLLERIN ART“ RÖSTKARTOFFELN (SPECK) & GEMÜSE <i>Lemon Sole "Meunière", roast potatoes (bacon) & seasonal vegetables</i>	22,50

VOM GRILL

SEPIA (TINTENFISCH) AN GEMISCHTEN SALATEN & AIOLI <i>Sepia (Squid), mixed salad & Aioli</i>	19,90	ROTBARSCHEFILET RÖSTKARTOFFELN (SPECK) & GURKENSALAT <i>Fillet of Redfish, roast potatoes (bacon) & cucumber salad</i>	22,50
BACHFORELLE MIT MANDEL BUTTER CHAMPAGNERKRAUT & SALZKARTOFFELN <i>Trout with almond-butter, Champagne-cabbage & boiled potatoes</i>	20,90	KABELJAUFILET SPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF, BEURRE BLANC <i>Fillet of Codfish, cabbage, mashed potatoes, Beurre blanc</i>	23,50
LACHSFORELLENFILET AN KRÄUTERSAUCE BROKKOLI & RÖSTKARTOFFELN (SPECK) <i>Salmon Trout in herbal sauce, broccoli & roast potatoes (bacon)</i>	22,50	PULPO A LA PLANCHA RÖSTKARTOFFELN (SPECK) MIT GRILLGEMÜSE & PAPRIKAÖL <i>Octopus, roast potatoes (bacon) with grilled vegetables & bell-pepper-oil</i>	24,90
SCHOTTISCHE LACHSSCHNITTE AN SAUCE HOLLANDAISE, BRATKARTOFFELN (SPECK) <i>Scottish Salmon, sauce Hollandaise & roast potatoes (bacon)</i>	24,50	SEETEUFEL MEDAILLONS GRILLGEMÜSE, TOMATEN-KRÄUTER-SAUCE, DUFTREIS <i>Monkfish medallions, grilled vegetables, tomato-herb-sauce, fragrant rice</i>	32,50
BLACK-TIGER GARNELEN-SPIESS AN THAI-CURRY, BASMATIREIS, WURZELGEMÜSE, MANDELN <i>Black-Tiger Prawns Skewer on Thai-Curry, rice, root-vegetables, almonds</i>	27,90	FILET VOM NORDESEE-STEINBUTT SPITZKOHL, KARTOFFELSTAMPF & BEURRE BLANC <i>North-Sea Turbot Fillet, cabbage, mashed potatoes & beurre blanc</i>	34,50
MIXED GRILL VON EDELFISCHEN RÖSTKARTOFFELN (SPECK) & SAISONGEMÜSE <i>Mixed Grill from selected fish, roast potatoes (bacon) & seasonal vegetables</i>	30,90	GANZE SEEZUNGE AUS DER NORDSEE SALZKARTOFFELN & GURKENSALAT <i>Whole North-Sea Dover Sole, boiled potatoes & cucumber salad</i>	43,90

PASTA

RIGATONI MIT FJORDLACHS IN DILL-TOMATEN-SAHNESAUCE <i>Rigatoni with Salmon in herbal tomato-cream sauce</i>	19,90	SPAGHETTI MIT GAMBAS IN TOMATEN-KRÄUTERSAUCE <i>Spaghetti with Shrimps in herbal tomato sauce</i>	21,90
RAGOUT VON EDELFISCHEN IN RAHMSAUCE MIT FEINEM GEMÜSE, RIGATONI <i>Ragout from selected fish in cream sauce, fine vegetables, Rigatoni</i>	23,50	SPAGHETTI MEERESFRÜCHE <i>Spaghetti Seafood</i>	23,90
SPAGHETTI VONGOLE A.O.P.	22,90	HUMMER AN LINGUINE A.O.P., KIRSCHTOMATEN <i>Lobster with Linguine, A.O.P., cherry tomatoes</i>	-Tagespreis -

FÜR UNSERE FLEISCHFREUNDE

GETRÜFFELTE BOLOGNESE VOM HEIMISCHEN WILD <i>Truffled Game Bolognese (out of local forests) with Spaghetti</i>	25,50
STEAK FRITES – ENTRECÔTE VOM GRILL POMMES & SAUCE HOLLANDAISE <i>For our meatlovers – Steak Frites – Entrecôte, French Fries & sauce Hollandaise</i>	32,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

HAUSGEMACHTE FISCHSTÄBCHEN KARTOFFELN & REMOULADE <i>For our small guests – baked fish fillets, potatoes & tartar sauce</i>	11,50
--	-------

FISCHE IN DER SALZKRUSTE

DORADE ODER LOUP DE MER CA. 1 KG FÜR ZWEI PERSONEN <i>Fish encased in salt crust – approx. 1Kg for 2 persons</i>	ab 85,-
---	---------

**GANZE FISCHE ZUM TEILEN UND
WEITERE KRUSTENTIERE IN UNSERER VITRINE!
FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL!**
*Further fish specialties and Seafood in our showcase!
Please ask our staff!*