

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

KROKETTEN VOM ATLANTIK-KABELJAU

CROQUETAS DE BACALAO AN AUSGEMACHTER REMOULADE
Croquettes of Atlantic Cod with homemade tatar sauce

TATAR VOM GEKOCHTEN YELLOW-FIN THUNFISCH

GURKE, OLIVE, DILL, GERÖSTETES CIABATTA
Tartare of poached Yellowfin Tuna, cucumber, olives, dill, toasted Ciabatta

MARINIERTER WILDFANG-EISMEER-GARNELEN

CHICORÉE-ORANGEN-SALAT, MANDELN
Marinated Wild-Caught Arctic Shrimps, chicory-orange salad, almonds

CARPACCIO „SURF & TURF“

SPAGHETTI A.O.P. MIT GAMBAS AUF US-RINDER CARPACCIO
Carpaccio "Surf & Turf" - spaghetti aglio, olio e peperoncino with gambas on US beef carpaccio

FILETS VOM VIKTORIABARSCH

BOHNENGEMÜSE, SPECK, SALZKARTOFFELN, KRÄUTERDIP
Fillets of lake Victoria perch, bean vegetables, bacon, boiled potatoes, herbal dip

RISOTTO NERO VON MEERESFRÜCHTEN

SCHWARZES RISOTTO, FENCHEL, DILL, SEPIATINTE
Black risotto of seafood, fennel, dill, cuttlefish ink

GEGRILLTES FILET VOM ATLANTIK-SCHWERTFISCH

JOLLOF REIS, GEBACKENE KRÄUTER, BEURRE BLANC
Grilled fillet of Atlantic Swordfish, jollof rice, baked herbs, beurre blanc

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)
Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach

DORADE ROYALE VOM GRILL

OFENKÜRBIS, PESTO, ORANGENSCHMAND
Grilled Dorade Royal (Sea Bream) oven-roasted pumpkin, pesto, orange sour cream

YELLOW- FIN THUNFISCH (halbroh) À LA PLANCHA

KRÄUTERTAPENADE, RATATOUILLE, KARTOFFELSTAMPF
Grilled Yellow -Fin-Tuna (semi-raw), herb tapenade, ratatouille, mashed potatoes

15,50

18,50

18,90

25,50

24,50

26,50

28,90

29,90

29,90

32,-

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2024ER CONDESA EYLO

100% VERDEJO AUS D.O. RUEDA
BODEGAS VAL DE VID
FLASCHE 0,75l 28,90



2024ER HECHT & BANNIER

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
VIN BIOLOGIQUE
FLASCHE 0,75l 33,90

MIESMUSCHELN 2025 – MUSSELS SEASON 2025

SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN

KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL
Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley & olive oil

MIESMUSCHELN „RHEINISCHE ART“

IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT
Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with black bread

MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“

KNOBLAUCH, PETERSILIE
Mussel pot "Fischhaus" with parsley & garlic

DAZU...

With...

PORTION POMMES FRITES

Portion of French fries

19,50

22,50

23,50

5,90

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER
KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR.
ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR.
*Caviar from sustainable farming, from a special crossing from
Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon*

30g

55,-

50g

85,-

125g

200,-

DAZU...

with...

KLASSISCH

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraîche

6,50