

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

### TATAR VON DER GEKOCHTEN BLACK-TIGER GAMBA

GUACAMOLE, FRUCHTIGER KICHERERBSENSALAT

*Tartar of cooked Black Tiger Prawns, Guacamole, fruity chickpea Salad*

### TATAKI VOM YELLOW-FIN THUNFISCH IM SESAMMANTEL

ALGENSALAT, MANGOSALSA

*Yellow-Fin Tuna Tataki in sesame crust, seaweed salad, mango salsa*

### KNUSPER KABELJAU AUS DEM NORDATLANTIK

PIKANTER TOMATEN COUSCOUS, BROKKOLI

*Crispy Codfish from the northern Atlantic, spicy tomato couscous, broccoli*

### GEBACKENE ATLANTIK MEERBARBEN

RATATOUILLE, TOMATENSUGO, PARMESAN-ARANCINI

*Baked Atlantic Red Mullet, tomato sugo, parmesan Arancini*

### PULPO FRITTO – GEBACKENER OKTOPUS

ROTE BEETE PÜREE, FETA, SPINAT

*Pulpo fritto, fried Octopus, beetroot purée, feta, spinach*

### „BOUILLABAISSE-EINTOPF“ A LA FISCHHAUS

MIT GERÖSTETEM CIABATTA, SAUCE AIOLI

*„Bouillabaisse stew“ à la Fischhaus, with roasted ciabatta, sauce Aioli*

### GEGRILLTE TRANCHEN VOM SCHWERTFISCH

AUF ROTE BEETE-RISOTTO

*Grilled Slices Swordfish, on beetroot risotto*

### LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

*Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach*

### DORADE ROYALE VOM GRILL

OFENGEMÜSE, MOJO, GRILLKARTOFFELN

*Grilled Dorade Royal (Sea Bream), mojo sauce, grilled potatoes*

### YELLOW- FIN THUNFISCH (halbroh) À LA PLANCHA

AUF ASIATISCHER REISPFANNE

*Grilled Yellow -Fin-Tuna (semi-raw), à la Plancha, served on Asian-style fried rice*

## MIESMUSCHELN 2025 – MUSSELS SEASON 2025

### PORTION GEBACKENE MIESMUSCHELN 16,90

HAUSGEMACHTER COLESLAW, REMOULADE

*Baked mussels with homemade coleslaw, tartar sauce*

### SPAGHETTI MIT MIESMUSCHELN 19,50

KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL

*Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley & olive oil*

### MIESMUSCHELN „RHEINISCHE ART“ 22,50

IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT

*Mussels „Rhenish Style“ in vegetable broth, served with black bread*

### MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“ 23,50

KNOBLAUCH, PETERSILIE

*Mussel pot „Fischhaus“ with parsley & garlic*

### MUSCHELN „THAI ART“ 23,90

KOKOSMILCH, INGWER, CHILI, KURKUMA, KORIANDER

*Mussels „Thai Style“ with coconut milk, ginger, chili curcuma & cilantro*

### DAZU... PORTION POMMES FRITES 5,90

*With...*

*Portion of French fries*

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

19,50

### 2024ER CONDESA EYLO

100% VERDEJO AUS D.O. RUEDA

BODEGAS VAL DE VID

GLAS 0,2l

7,90

FLASCHE 0,75l

28,90

20,50

### 2024ER HECHT & BANNIER

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

GLAS 0,2l

8,50

FLASCHE 0,75l

29,90

25,50

25,90

26,50

28,50

28,90

29,90

29,90

32,-

## 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...** **KLASSISCH** 6,50

*with..*

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

*Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraîche*

**US-RINDER CARPACCIO** 17,90

ZITRONEN-DRESSING, RUCCOLA

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

*US-beef Carpaccio, lemon dressing, rocket salad*