

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

### VELOUTÉ VOM RÄUCHERFISCH

MIT TIEFSEE SHRIMPS

*Velouté of smoked fish, deep-sea Shrimps*

### HAUSGEMACHTE HUMMER KROKETTEN

AN SAUCE AIOLI

*Homemade lobster Croquettes, Aioli Sauce*

### GEBEIZTER HAMACHI (GELBFLOSSENMAKRELE)

AN FELDSALAT, CROÛTONS

*Cured Hamachi (Amberjack Yellowtail), Winter Lamb's Lettuce, Croûtons*

### FISCH-FRIKANDEL SPECIAL Á LA FISCHHAUS

TOMATEN-MEERRETTICHCREME, ZITRUS-MAYONNAISE, ZWIEBELN, POMMES

*Tomato-horseradish cream, citrus mayonnaise, pickled onions, French fries*

### KÖNIGSBERGER KLOPSE VOM ATLANTIK-SEEHECHT

VICHY KAROTTEN, DUFTREIS, KAPERNSAUCE

*Königsberger-Style Fishballs from Atlantic Hake, Vichy carrots, rice, caper sauce*

### DORSCHFILET A LA PLANCHA

KARTOFFEL-SPECK-GRÖSTL, SPIEGELEI

*Grilled fillet from Cod, potato-bacon hash, fried egg*

### SCHOTTISCHE LACHSSCHNITTE AN GRÜNKOHL

DÜSSELDORFER ABB-SENF, SALZKARTOFFELN

*Scottish Salmon on braised kale, ABB mustard from Düsseldorf, boiled potatoes*

### LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

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

### DORADE ROYALE VOM GRILL

SPINAT, GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN

*Grilled Dorade Royal (Sea Bream), spinach, truffled potato gratin*

### WIENER SCHNITZEL VOM ATLANTIK SCHWERTFISCH

BRATKARTOFFELN (SPECK), BEILAGENSALAT

*Wiener Schnitzel from Atlantic Swordfish, roasted potatoes(bacon), side salad*

### SURF N TURF

GESMOKTES US-BRISKET, BLACK-TIGER GARNELEN, GRILLGEMÜSE, GETRÜFFELTES KARTOFFELGRATIN

*Surf N Turf - Smoked US-Brisket, Black-Tiger Prawns, grilled vegetables, truffled potato gratin*

12,90

15,90

19,50

22,50

25,50

25,90

25,90

29,90

31,90

32,50

37,90

## UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



### 2024ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS GALICIEN

GLAS 0,2l

8,-

FLASCHE 0,75l

27,90

## WEIHNACHTLICHES 3-GANG MENÜ

RÄUCHERFISCH VELOUTÉ

GEBEIZTER HAMACHI

SURF N TURF

67,90

*Christmas 3-course menu*

## ALS 4-GANG MENÜ

HAUSGEMACHTEN TIRAMISU

74,90

*As 4-course menu with Tiramisu*

## 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...

*With...*

### PORTION POMMES FRITTES

5,90

*Portion of French fries*

## 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

6,50

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

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

### US-RINDER CARPACCIO

17,90

ZITRONEN-DRESSING, RUCCOLA

SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE

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