

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

HAUSGEMACHTE FISCHKROKETTEN / REMOULADE

Homemade Fish-Croquettes, Tatar Sauce

TOM KHA GUNG MIT GAMBAS

THAI HÜHNER-KOKOS-SUPPE MIT GARNELEN

Thai-style chicken-coconut-broth with Prawns

ROTE BEETE GRAVLAX

HAUSGEBEIZTER SCHOTTISCHER LACHS IN ROTE BEETE BEIZE

ROTE BEETE PÜREE, WILDFEIGE, SALATBOUQUET

Beetroot marinated Scottish Salmon, beetroot purée, wild fig, salad bouquet

TATAKI VOM YELLOW-FIN THUNFISCH (HALBROH)

KICHERERBSENSALAT, KRÄUTER, ORANGE, SESAM

Tataki from Yellowfin Tuna (semi-raw), chickpea salad, herbs, orange, sesame

FRIKADELLE VOM SCHOTTISCHEN LACHS

VICHY-MÖHREN, GROBER DIJONSENF-KARTOFFELSTAMPF, BEURRE BLANC

Fish Patty from Scottish Salmon, Dijon-Mustard-potato-mash, Beurre Blanc

MOULES MARINIÈRES

MIESMUSCHELN IN PERNOD-SAHNE-SAUCE, FENCHEL, GEMÜSE, KRÄUTER

Mussels "Marinières" in Pernod-cream-sauce, fennel, vegetables, fresh herbs

FISCHSTÄBCHEN VOM VIKTORIABARSCH

RAHMSPINAT, KARTOFFELSTAMPF, HAUSGEMACHT REMOULADE

Fish Finger of Lake Victoria perch, creamy spinach, mashed potatoes, homemade Tatar sauce

RISOTTO NERO VON MEERESFRÜCHTEN

SEPIATINTE, LAUCH, GEBACKENTE TOMATE

Black Seafood Risotto, cuttlefish ink, leek, baked tomatoes

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

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

DORADE ROYALE VOM GRILL

SPITZPAPRIKA, ROSMARINKARTOFFELN, MOJO ROJO

Grilled Dorade Royal (Sea Bream), Sweet Peppers, Rosemary Potatoes, Mojo Rojo

ATLANTIK SCHWERTFISCH A LA PLANCHA

TAGLIATELLE KAPERN-ZITRONEN-BEURRE-BLANC, KRÄUTER

Atlantic Swordfish à la Plancha; Tagliatelle with Caper-Lemon Beurre Blanc, Herbs

GEGRILLTES FILET VOM SKREI (NORWEGISCHER WINTERKABELJAU)

BOHNENRAGOUT, KRÄUTER ESPUMA, SPECKCRUMBLE

Grilled Fillet of Skrei (Norwegian Wintercod), Ragout from beans, herbal espuma, Bacon crumble

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

DAZU...

With...

PORTION POMMES FRITTES

5,90

Portion of French fries

15,90

18,50

21,50

22,50

23,90

23,90

24,50

24,90

29,90

30,50

32,50

33,90

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2024ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS MONTERREI

GLAS 0,2l

8,-

FLASCHE 0,75l

27,90



2024ER LUGANA

SANTA SOFIA

100% TREBBIANO DI LUGANA

FLASCHE 0,75l

36,50

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

87,50

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

US-beef Carpaccio, lemon dressing, rocket salad