

## EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

<b>SUMMER ROLLS FISCHHAUS-STYLE</b>	16,50
GARNELEN, KNACKIGES GEMÜSE, KORIANDER, SESAM, HOISIN SAUCE <i>Prawn Summer Rolls, crunchy vegetables, coriander, sesame, hoisin sauce</i>	
<b>KNUSPER GAMBAS – GEBACKENE GARNELEN</b>	19,50
MARINIERTER HONIGMELONE, CURRY, MINZE, SALAT, MAYONNAISE <i>Crispy breaded prawns, marinated honeydew melon, curry, mint, lettuce, mayonnaise</i>	
<b>YELLOW FIN VITELLO TONNATO</b>	20,90
THUNFISCH KURZGEBRATEN, KALBSFLEISCH SCHEIBEN, KAPERN, KRÄUTER <i>Yellow-Fin Vitello tonnato, seared tuna, sliced veal, capers, herbs</i>	
<b>EDELKREBS-TAGLIATELLE</b>	23,50
FLUSSKREBS SCHWÄNZE, KIRSCHTOMATEN, BASILIKUMPESTO <i>Crayfish tails, Tagliatelle, cherry tomatoes, basil pesto</i>	
<b>POCHIERTES FILET VOM ATLANTIK KABELJAU</b>	23,90
FRANKFURTER GRÜNE SAUCE, PASTINAKEN, SALZKARTOFFELN <i>Poached Cod fillet, Frankfurter green sauce, parsnips, boiled potatoes</i>	
<b>GEBACKENE REGENBOGENFORELLE</b>	24,50
LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT, HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER <i>Baked Rainbow Trout, lukewarm potato-cucumber salad, homemade herb butter</i>	
<b>„HOT BOWL“ VOM VIKTORIABARSCH</b>	26,50
FILET VOM BARSCH, ROTER PIKANTER LINSENEINTOPF, KOKOSNUSSCREME, MINZE <i>Victoria Perch fillet, spicy red lentil stew, coconut cream, mint</i>	
<b>LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL</b>	30,90
SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK) <i>Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach</i>	
<b>DORADE ROYALE VOM GRILL</b>	30,90
SPITZPAPRIKA, ROSMARINKARTOFFELN, MOJO ROJO <i>Grilled Dorade Royal (Sea Bream), Sweet Peppers, Rosemary Potatoes, Mojo Rojo</i>	
<b>STEAK VOM YELLOWFIN THUNFISCH (halbroh) À LA PLANCHA</b>	32,50
PETERSILENKRUSTE, ERBSENGEMÜSE, DRILLINGE, MINZSAUCE <i>Tuna steak, parsley crust, peas, baby potatoes, mint sauce</i>	
<b>KURZGEBRATENER ATLANTIK SCHWERTFISCH A LA PLANCHA</b>	32,50
MOJO, PIMENTOS DE PADRON, KROSS GEBACKENE POMMES <i>Seared Swordfish a la plancha, Mojo, Pimientos de Padrón, crispy French fries</i>	

**UNSERE WEIN EMPFEHLUNG**



**2025ER 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

### MATJES SAISON 2026 – MATJES HERING SEASON 2026

<b>DREI MATJESFILET AUF ESSIGGEMÜSE</b>	16,90
FRUCHTIGER SCHMAND, FRISCHE KRÄUTER, CROÛTONS <i>Three white Herring fillets, pickled vegetables, fruity sour cream</i>	
<b>MATJESFILETS MIT ROTE-BEETE-APFEL-SALAT</b>	17,90
<i>White Herring fillets with ragout from beetroot &amp; apple</i>	
<b>TATAR VOM MATJES</b>	17,90
AUF SALAT VON KARTOFFEL-SENFEIERN <i>Matjes tatar, on potato-mustard-egg-salad</i>	
<b>HIMMEL &amp; ÄHD VOM MATJES</b>	19,90
BLUTWURST, MARINIERTER APFELSPALTEN, KARTOFFELSTAMPF <i>Matjes on Blood Sausage, marinated apple wedges, mashed potatoes</i>	
DAZU...	
<i>with...</i>	
<b>MATJESBIER</b>	1,90
ZU JEDEM MATJESGERICHT 0,1l JEVER PILS <i>With every white herring dish, 0,1l Jever Pils</i>	

### KAVIAR PREMIUM SELECTION

<b>KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL</b>	
KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR. ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR. <i>Caviar from sustainable farming, from a special crossing from Kaluga &amp; Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon</i>	
<b>30g</b>	55,-
<b>50g</b>	87,50
<b>125g</b>	200,-
<b>DAZU...</b>	<b>KLASSISCH</b> 6,50
<i>with...</i>	REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE <i>Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraiche</i>
<b>US-RINDER CARPACCIO</b>	17,90
ZITRONEN-DRESSING, RUCCOLA <i>US-beef Carpaccio, lemon dressing, rocket salad</i>	