

FÜR SIE AN LAND GEZOGEN

Forelle „Müllerin“ aus heimischen Gewässern dazu gesalzene Kartoffeln	€ 16,50
(mit Kräuterbutter)	
Forelle „blau“ aus heimischen Gewässern mit Salzkartoffeln	€ 16,50
(im Essig-Wurzelgemüse-Sud gegart) mit Sahnemeerrettich 2,3	
Atlantik Tropenzungenfilet auf Gurkensalat in Harmonie mit Joghurtdressing, dazu Salzkartoffeln	€ 17,50
(mehliert gebraten, mit Kräuterbutter, Seezunge aus Frankreich)	
Zanderfilet mediterran	€ 17,90
(mit mediterranen Gewürzen schonend im eigenen Saft gegart dazu empfehlen wir unseren aromatischen Reis, Zander aus Russland)	
Filet vom Rotbarsch aus Schottland mit Kräuterbuttersauce knusprig in Panade gebraten mit gesalzene Kartoffeln 2,5	€ 17,50
Rotbarsch „Exotisch“, Filet vom Atlantik Rotbarsch, gebraten	€ 17,50
an kandierten Julienne von Möhren mit einem Hauch Ingwer dazu aromatischer Reis aus Indien (Rotbarsch aus Schottland)	
Heilbuttfilet im Einklang mit saftigem Dill in Sahnesauce ,4	€ 17,50
(paniert gebraten)dazu Salzkartoffeln (heilbutt aus dem Nord/ Ost Atlantik)	
Filet vom Zander in einer Kräuter-Ei-Marinade knusprig gebraten	€ 17,50
mit gesalzene Kartoffeln (Zander aus Russland)	
Edles Steinbeißerfilet aus Schottland auf jungem Blattspinat, dazu Reis (mit Knoblauch) 2,5	€ 17,50
„Gourmet Fischfiletteller“ - Variationen von Edelfischen	€ 18,90
(Tropenzunge-, Lachs-, Rotbarschfilet – mehliert gebraten, auf einem Nest von Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch, dazu Salzkartoffeln)	
Ein kulinarisches Rendezvous von Lachsfilet und geschmortem Gemüse garniert mit Kräuterbutter	€ 17,50
dazu Salzkartoffeln (Lachs aus Norwegen)	
Für Genießer: erlesenes Filet vom Wolfsbarsch aus Griechenland	€ 19,90
kross gebraten an einer delikaten Zitronen- Buttersauce und Reis2,5	
Saftiges Thunfischfilet in einer Kräuter-Ei-Marinade knusprig gebraten	€ 21,90
mit Grilltomate und Mozzarellahäubchen, gebettet auf Gemüsereis (Thunfisch aus dem indischen Ozean, Fanggebiet 51)	
Filet vom Kabeljau aus dem Nordostatlantik verzaubert von frischen saftigen karamellisierten Ananastücken, abgelöscht mit Kokoslikör	€ 19,90
vollendet durch unseren aromatischen Reis (Kabeljau aus Island und Frankreich)	
Filet vom Kabeljau aus dem Nordostatlantik	€ 19,90
auf sattgrünem Blattspinat mit Knoblauch verfeinert, dazu Salzkartoffeln	

Unseren Fisch beziehen wir ausschließlich über die „deutsche see“, deren Maßstab höchste Qualität ist.

Als Deutschlands größter Anbieter für Fisch sichert die „deutsche see“ mit ihrem hoch modernen Logistiknetz optimale Frische bis zu ihrem Kunden.