

Hier wurde gefischt...

Fischsuppe „Marseille“

mit Tomatenstückchen, Fisch & Garnele

5,10 €

Hauchdünn geschnittener Orangenlachs

auf Reibekuchen & Kräuterdip

11,50 €

Streifen von gebratenem Sesamzander

auf mit Zitronen-Honig-Vinaigrette marinierten Blattsalaten,
dazu Tomate und Gurke

14,60 €

Räucherlachs-Penne

in einer leichten Soße
mit Garnelen und frischen Kräutern

15,60 €

Lachsforellenfilet „Müllerin“

mit Butter,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

17,60 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Mango-Limettenrahm aus der Jenaer Senfmanufaktur
dazu Brokkoli und Reisnocken

19,60 €

Gebratene Dorade „Royal“

mariniert mit frischen Kräutern und Zitrone
auf knackigem bunten Gemüse und Petersilienkartoffeln

19,80 €

Forelle, Zander, Lachs & Garnele

mit Petersilienkartoffeln und Reis
und einer bunten Salatschüssel

22,70 €

Der Küchenchef empfiehlt: „Scholle mal anders“

Scholle im Ganzen gebraten,

mit frischem Pfannengemüse, Zitronengras mit Cocos-Chili-Topping
und Krabben-Limetten-Garnitur, Kartoffeln

19,50 €



Unser Weintipp:

Silvaner * trocken	0,2l	6,30 €
	1l	24,90 €

Qualitätswein, trocken, elegante und feine Frucht,
leicht, Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen
Saale-Unstrut