

Hier wurde gefischt...

Fischsuppe „Marseille“

mit Tomatenstückchen, Fisch & Garnelen

7,40 €

Hauchdünn geschnittener Orangenlachs

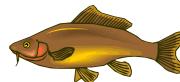
auf Reibekuchen & Kräuterdip

13,80 €

Streifen von gebratenem Sesamzander

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

16,50 €



Räucherlachs-Penne

in einer leichten Soße

mit Garnelen und frischen Kräutern

18,50 €

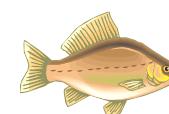
Lachsforellenfilet „Müllerin“ mit Butter, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

18,90 €

Gebratenes Sesam - Lachsfilet

auf gedünstetem Gemüse, einer leichten Soße dazu Reisnocken

21,90 €



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

im Mango-Limetten-Senf-Rahm mit Brokkoli und Reisnocken

21,90 €

Ganze gebratene Dorade „Royal“

mariniert mit frischen Kräutern und Zitrone

auf knackigem buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

24,90 €

Forelle, Zander, Lachs & Garnele

mit Petersilienkartoffeln und Reis

und einer bunten Salatschüssel

25,90 €



Der Küchenchef empfiehlt: „Scholle mal anders“

Scholle im Ganzen gebraten,

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

23,40 €

Unser Weintipp:

Grüner Silvaner * trocken

Weinhaus Zahn, Kaatschen

Saale-Unstrut

Qualitätswein, trocken, helles
gelb, feine Fruchtsüße,
Duft nach Birnen und Äpfeln

0,2l	6,90 €
1l	28,90 €

Für den Nachweis der Zusatzstoffe und Allergenen Stoffe halten wir eine separate Karte bereit. Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher Mwst. und Bedienung.