

## Hier wurde gefischt...

### Fischsuppe „Marseille“

mit Tomatenstückchen, Fisch & Garnele

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

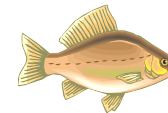
auf gedünstetem Gemüse, einer leichten Soße dazu Reisknollen

21,90 €

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

im Mango-Limettenenf-Rahm mit Brokkoli und Reisknollen

21,90 €



### Ganze gebratene Dorade „Royal“

mariniert mit frischen Kräutern und Zitrone

auf knackigem bunten 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 €