

Wochenfischkarte

01 Muscheln	€	13,00
in Weißwein- Sahnesoße, mit Lauchgemüse, Karotten, grünen Pfefferkörnern, Knoblauch und Baguette		
02 Muscheln in Weißwein- Knoblauchsoße mit Baguette	€	13,00
03 Muscheln in Tomatensoße mit Baguette	€	13,00
04 Calamari fritti	€	13,50
Tintenfischringe gebacken mit Remouladensoße und Salat		
05 Viktoriabarschfilet	€	14,50
in Senfsahnesoße, mit Butterreis und Salat		
06 Fischgulasch	€	17,00
verschiedene Fischfilets gedünstet, in Weißwein und Tomatenpaprikasoße, mit Kartoffeln		
07 Zanderfilet vom Grill	€	16,00
mit Spinatkartoffeln, Olivenöl und Knoblauch		
08 Dorade vom Grill	€	18,50
(ca. 450 gr.) mit Grillgemüse, Salzkartoffeln, Olivenöl und Knoblauch		
09 Seewolf (Loup de mer) vom Grill	€	19,50
(ca. 450 gr.) mit Knoblauch, Olivenöl, Salzkartoffeln und Salat		
10 Scampi mit Tintenfisch	€	19,00
Vier Scampi und zwei Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch, Olivenöl und Salzkartoffeln		
11 Fischteller vom Grill	€	19,50
Verschiedene Fischarten und zwei Scampi mit Spinatkartoffeln, Salzkartoffeln, Olivenöl und Knoblauch		

Hugo (Holunder Spritz) 0,3 l

Prosecco, Mineralwasser, Holunderblütensirup, Limette, Minze und Eiswürfel
€ 5,50

Aperol Spritzer 0,3 l

Weißwein, Mineralwasser, Aperol, Eiswürfel, 1 Scheibe Orange
€ 5,50