

Fischkreationen aus See & Meer



Aus dem Suppentopf

Rote Beete Suppe
 mit Heringsröllchen und Meerrettichschaum € 4,80

Vorspeisen

Gebackene Miesmuscheln
 mit zweierlei Dipp, Baguette und Salatgarnitur € 8,50

Frittierter Matjes
 mit Kräuterdipp an einer winterlichen Salatbeilage, dazu Baguette € 9,80

Warmer Bratkartoffelsalat
 mit Ei und Räucherforelle € 10,50

Hauptgänge

Involtini vom Seelachs
 mit einer leichten Hummersoße an gebutterten Bandnudeln € 14,80

Panfischpfanne
 Drei Fischfilets aus der Pfanne
 mit Blattspinat, körniger Senfsoße und Röstkartoffeln € 16,50

Gebrautes Lachsfilet
 auf Gurkenragout mit Kohlrabi-Kartoffelpüree € 16,50

Gebraute Kutterscholle „Finkenwerder Art“
 mit Salzkartoffeln und einem Blattsalat € 18,80

Skrei-Winterkabeljau an Mangoldgemüse
 in Butter gebraten mit Paprikaschaum und Kartoffelkrapfen € 20,80

süßes Wellenduet

Rote Grütze mit Vanillesoße
 in einem Kahn mit Apfelbeignets an Zimt und Zucker € 5,80

