



Fischwochen im



Vorweg & Zwischendurch

Hausgemachte Soljanka von Edelfischen

mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette

8,90 €

Karibische Fischsuppe

mit Grönland Shrimps, Banane, Curry und Kokosmilch verfeinert

7,90 €

Miesmuschelpfännchen

in Olivenöl gebraten, mit Chili, Knoblauch und Baguette

11,80 €

Garnelenpfännchen (ohne Kopf und Schale)

in Olivenöl gebratene Black - Tiger - Garnelen,

Knoblauch, frischem Chili und Baguette

15,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Vorweg & Zwischendurch

Keine Lust auf Fisch?

Fruchtiges Süppchen von der Rispettomate

mit gerösteten Pinienkernen, Basilikumschaum
und Baguette

7,50 €

Knusprig geröstetes Knoblauchbrot

mit Oliven, Tomatenrelish und Kräutern

7,50 €

In der Cocotte serviertes Würzfleisch vom Kalb

mit gebratenen Steinchampignons und herhaftem Käse gratiniert,
Worcester Sauce, Zitrone und Baguette

10,80 €

Gurkensalat

mit frischem Dill, Schmand und einem Hauch Knoblauch

6,90 €

Kleiner gemischter Salat

mit frischen Pflücksalaten, Rohkost und
hauseigenem Honig-Senfdressing

7,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Fischwochen im



Gebeiztes Norweger Lachsfilet (Kalt)

mit knusprig gebratenen Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich
und Salatbeilage

21,50 €

Lachsklopse „Königsberger-Art“

mit Kapernsoße, Petersiliengemüse und Rote Bete

22,90 €

Rotzungenfilet „Pariser-Art“

in Eihülle gebraten, auf feinwürzigem Blattspinat,
dazu gebutterte Petersiliengemüse

23,50 €

Rotbarschfilet im Knuspermantel

zartes Filet knusprig ummantelt, mit würziger Remoulade, herzhaften
Bratkartoffeln und kleiner Gurkensalat

23,50 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Fischwochen im



Zanderfilet auf der Haut gebraten

unter einer Zitronen-Kräuterkruste, auf feiner Senfsoße,
Kartoffelpüree und Salatbeilage

26,80 €

Skrei (Winterkabeljau) auf der Haut gebraten

mit gebuttertem Wurzelgemüse, Kräuter-Riesling-Sauce, Meerrettich-
Kartoffelpüree und kleinem Gurkensalat

28,90 €

Gebratenes Norweger Lachsfilet

auf Lauch- Fettuccine, serviert mit feiner Hummer-Krabbensoße
28,90 €

Black Tiger Garnelen (ohne Kopf und Schale)

mit Fettuccine (Nudeln), Cherry-Tomaten, Zucchini, Knoblauch, Chili,
Rucola und gehobeltem Parmesan

26,80 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, haben wir schriftlich separat
festgehalten. Bitte fragen Sie unser Personal.



Keine Lust auf Fisch?

Allgäuer hausgemachte Käsespätzle

mit würzigem Käse, frischen Steinchampignons und
geschmorten Zwiebeln

19,50 €

Hausgemachte Gemüsemaultaschen mit Kürbisfüllung

auf Blattspinat, Kirschtomaten, Schmorzwiebeln,
würzigem Käse überbacken und Salatbeilage

21,80 €

Oma Mariannes Eisbeinsülze

mit Bratkartoffeln, würziger Remoulade
und Salatbeilage

18,90 €



Hausgemachte Wildmaultaschen

auf Wiesenpilz-Portweinjus mit Chutney von Roten Zwiebeln
und Preiselbeeren, französischem Weichkäse überbacken
und Salatbeilage

22,80 €

Schnitzel “Dompfaff“

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein
pikant gefüllt mit Senf, Gewürzgurke, Schmorzwiebeln und Käse, auf
Rotweinjus, Bratkartoffeln und Salatbeilage

24,80 €

Schnitzel Puszta-Mädchen

Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein mit fruchtiger Paprika-
Tomatensoße (Letscho), dazu Pommes frites

22,50 €

Schweinefilet „Fürsterin-Art“

vom Duroc-Schwein mit frischen Steinchampignons, Rotweinjus,
hausgemachte Butterspätzle und Salatbeilage

25,80 €