

Vorspeisen

Krabbencocktail

mit frischer Ananas, Cocktailsauce und Toast

7 €

Terrine vom Wildlachs

mit auf Feldsalat mit Preiselbeer - Senfdressing

8 €

Süppchen

Rahmsüppchen von Edelfischen

4 €

Salatcreationen

Zanderfilet

*auf bunten Blattsalaten mit Honig – Senf – Dressing,
dazu reichen wir Baguette*

11 €

Hauptgerichte

Fisch – Mix Teller

Gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Filet von der Goldbrasse mit Black-Tiger- Garnele, buntem Grillgemüse, Basilikumbutter und Kartoffeln

18 €

Gegrillte Dorade

mit Ragout von Zucchini, Cherrytomaten, Paprika und schwarzen Oliven, dazu servieren wir Kartoffeln

16 €

Pochiertes Steinbeißerfilet

auf schwarzen Nudeln, Broccoligemüse und leichter Krebssauce

15 €

Zanderfilet

mit der Haut in Zitronenbutter gebraten, auf buntem Gemüse und gebackenem Reibekuchen serviert

15 €

Im Sesammantel gebratenes Lachsfilet

auf Ratatouille – Gemüse, mit Basmatireis

15 €

Fisch – Nudelpfanne a la Linde

Verschiedene Fischstücke mit buntem Gemüse in leichter Safransauce

14 €

Schollenfilet „Finkenwerter Art“

mit Speck, Zwiebeln und Crôtons, dazu reichen wir Salzkartoffeln

14 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Apfel, Gewürzgurke und Zwiebeln im Rahm, dazu reichen wir Salzkartoffeln

12 €