



Fisch-Spezialitäten zum Karfreitag und Karsamstag

Bärlauch-Rahmsüppchen € 6,80
mit Mini-Baguette

Bouillabaisse € 14,50
Französische Spezialität - Fischsuppe mit feinen Fischstücken

Garnelen in Kräuter-Knoblauch-Öl € 13,50
verfeinert mit roter Zwiebel, dazu Baguette



Zitronen-Knoblauch-Welsfilet € 22,00
Gebratenes Welsfilet mit leichter Zitronen-Knoblauchnote
an Blattspinat und Süßkartoffelpüree

Sizilianischer Bootsmanns-Schmaus € 17,50
Seelachsfilet in Backteig, frittierte Tintenfischringe dazu
dicke Pommes frites und mediterranem Dip

Gebratenes Barramundi-Filet € 23,00
mit Kräuterbutter, dazu Kräuterkartöffelchen und Salat

Barramundi ist ein Raubfisch aus der Familie der Riesenbarsche und kommt vorwiegend in den tropischen Gewässern Australiens vor. Er ist ein sehr beliebter Speisefisch. Sein Name entstammt einer Sprache der Aborigines (Bukumunda) und bedeutet „Fluss-Fisch mit großen Schuppen“

Piccata vom Tropenzungen-Filet € 23,00
Tropenzungenfilet in Parmesan-Ei-Hülle gebraten
angerichtet auf Tomaten-Bärlauch-Linguine

Unsere besondere Empfehlung

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ € 29,00
ohne Mittelgräte - praktisch fast grätenfrei
(gefüllt mit Speck und Zwiebeln)
dazu Bratkartoffeln und Salat



Rotbarschfilet im Speckmantel € 22,00
an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat