

# Fisch-Wochenende



## Speisen

### SUPPE

Hausgemachte Edelfisch-Bouillabaisse  
mit frischem Gemüse 6,90 €

### VORSPEISEN

Hausgebeizter Graved Lachs  
mit knackigem Feldsalat und hausgemachtem Dressing 8,90 €

Hausgemachtes Thunfischcarpaccio  
mit Radicchio an hausgemachter Orangen-Vinaigrette 10,90 €

### HAUPTGERICHTE

Seeteufelkotelett in Kräutern gebraten  
auf frischen Bärlauchpestonudeln „aus heimischen Wäldern“ 25,00 €

Schwertfischsteak  
auf frischen Ratatouillegemüse  
und hausgemachtem Reibeküchle 20,00 €

Rote Meerbarbe  
auf hausgemachtem Kartoffel-Pastinakenpüree  
mit Gemüsechips 16,90 €

Wolfsbarsch im Ganzen gebraten  
mit gegrilltem Fenchel  
und gebratenen Kartoffeln 16,90 €

Scholle „Finkenwerder Art“  
mit Salzkartoffeln 14,90 €

### VEGETARISCHES GERICHT

Frische Bärlauchpestonudeln „aus heimischen Wäldern“  
mit kleinem Blattsalat 10,90 €

**Bitte verzichten Sie an Sonn- und Feiertagen auf Umbestellungen - vielen Dank!**

Extra's: Hausgemachte Sauce 1,00 €/Mayonnaise 0,80 €/Ketchup 0,30 €/Restebox 0,50 €/Umbestellungen 1,00 €

**Da wir alle Speisen frisch für Sie zubereiten, kann es zu kurzen Wartezeiten kommen.**

**Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Seit 13.12.2014 ist die Gastronomie verpflichtet, die 14 Hauptallergene in ihrer Speisekarte auszuweisen. Damit unser Angebot nicht an Übersichtlichkeit verliert, sprechen Sie uns bei Fragen zu den Allergenen bitte direkt an.

Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt und Bedienung.