

Aschermittwoch

Vorspeisen

Fischsuppe

„nach Art des Hauses“ mit Fischfilet, Gemüse und frischen Kräutern
5,90

Fischpflanzerl

aus Fischfilet, Zucchini und frischen Kräutern, serviert mit Tomatenmarmelade und Kartoffel- Selleriepüree
10,90

Zanderfilet

serviert auf schwarzen Belugalinsen Salat, mariniert mit Apfelessig und frischen Kräutern
10,90

Baby Calamari

gefüllt mit Fetakäse, serviert auf rote Bete Carpaccio und Basilikumpesto
11,90

Thunfischtatar

mariniert mit Avocado und Soja- Trüffel Soße
14,90

Oktopus

gegrillt, serviert mit karamelisierten Zwiebeln und Gelberbsenpüree „FAVA“
15,90

Fines de Claire Austern

„halbes Dutzend“ serviert mit Charlottenvinaigrette
15,90

Hauptgerichte

Rotbarbe

„4 Stück“ aus der Pfanne, serviert mit Babykartoffeln und grünen Salat
16,90

Miesmuscheln

in Tomaten- Minzen- Knoblauchsauce „oder“ in Weißwein- Sahne- grüner Pfeffer- Knoblauchsauce
16,90

Linguine

serviert mit gegrilltem Thunfischfilet, in feiner Hummersoße
17,90

Ganze Dorade oder Loop de Mer

serviert mit sautiertem Gemüse und gemischtem Salat
18,90

Lachsfilet

in Sesamkruste, serviert in leckerer Hoisin- Honigsoße, dazu sautiertem Rosenkohl und Kartoffel- Selleriepüree
19,90

Ganze Seezungen

serviert mit sautiertem Gemüse und gemischtem Salat
23,90

Ganzer Steinbutt

serviert mit sautiertem Gemüse oder gemischtem Salat
25,90

Weinempfehlung

VOM VULKAN | RIESLING | GUT HERMANNSBERG | NAHE

Nase mineralisch, rauchig, balanciert mit feiner Frucht. Im Gaumen eine Wucht von reifer Säure, elegant, einzigartiges Mundgefühl. Nuancen von geriebenen Zitronenschalen, frisch gepressten Pink-Grapefruits und ofenfrischen Biskuits.
27,50