

Aschermittwoch- Fisch-Sonderkarte

Fischspezialitäten

<i>Bouillabaisse "Mode du Chef"</i> mit Käse-Croûtons	14,50 €
<i>Crevettencocktail in Cognacsahne</i>	16,50 €
<i>2 Stück hausgemachte Bratheringe, mild eingelegt</i> mit krossen Bartkartoffeln	18,50 €
<i>Nordsee-Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei</i>	14,50 €
<i>Matjes Kölsche Art mit Speckkartoffeln</i>	16,50 €
<i>Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und Schnittlauch-Zitronensauerrahm</i>	15,50 €
<i>Rotbarschfilet gebacken mit Sauce Remoulade</i> und Kartoffel-Endiviensalat	23,50 €
<i>Gebratennes Zanderfilet , Blattspinat und Thymiankartoffeln</i>	25,50 €
<i>Skrei, Winterkabeljau in Dijon Senfsauce oder zerlassener Butter mit grünem Salat und Petersilienkartoffeln</i> mit grünem Salat und Petersilienkartoffeln	27,50 €
<i>Mixed Grill von Edelfischen mit Scampi, Kräuterrisotto feinem Gemüse und Sauce Béarnaise</i>	26,50 €
<i>Nordsee-Seezunge " Müllerin Art" in Zitronenbutter gebraten</i> mit Salat der Saison und Petersilienkartoffeln	45,00 €