

# Aschermittwoch- Fisch-Sonderkarte

## Fischspezialitäten

<i>Bouillabaisse "Mode du Chef"</i> mit Käse-Croûtons	12,50 €
<i>Nordsee-Krabben auf Schwarzbrot mit Spiegelei</i>	13,50 €
<i>2 Stück hausgemachte Bratheringe, mild eingelegt</i> mit krossen Bartkartoffeln	17,50 €
*****	
<i>Scholle „ Finkenwerder Art“ mit krossen Speckstreifen</i> Blattspinat und Bratkartoffeln	25,50 €
<i>Skrei, Winterkabeljau in Dijon Senfsauce oder zerlassener Butter</i> mit grünem Salat und Petersilienkartoffeln oder Blattspinat	27,50 €
<i>Mixed Grill von Edelfischen mit Scampi,</i> Basilikum-Blattspinat Thymian-Kartoffeln und Sauce Béarnaise	26,50 €
<i>Nordsee-Seezunge " Müllerin Art" in Zitronenbutter gebraten</i> mit Salat der Saison und Petersilienkartoffeln	38,00 €