



FISCHSPEZIALITÄTEN

AB MITTWOCH 06. MÄRZ BIS FREITAG 19. APRIL

TAGLIATELLE LACHS

Tagliatelle in Kräuterrahmsauce mit Lachsstreifen vom Grill und Kirschtomaten
13,80 €

LACHSSTEAK VOM GRILL AUF BLACK TIGER GARNELEN

in Weißweinsauce mit Lauchkartoffeln
24,80 €

FANGFRISCHE REGENBOGENFORELLE „MÜLLERIN ART“

mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischtem Salat
13,80 €

DORADE VOM GRILL MIT KRÄUTERFÜLLUNG

dazu Ratatouille und Butterkartoffeln
15,80 €

ROTBARSCHE IN EIHÜLLE

im Butterpfand 1 gebraten mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade
14,80 €

NORDSEE-SCHOLLE

in Weißweinsauce mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischtem Salat
15,80 €

SEELACHSFILET GEBACKEN

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
11,90 €

ZANDERFILET AUF DER HAUT KNUSPRIG GEBRATEN

in Mandelbutter mit Ratatouille, Petersilienkartoffeln und Zitronenspalten
16,80 €

TINTENFISCHRINGE IM BACKTEIG

mit Salatsträuserl und Sauce Remoulade
11,50 €

LACHSSTEAK VOM GRILL

mit Petersilienkartoffeln, frischem Marktgemüse und Sauce Hollandaise
16,50 €

AUWALDSEE - FISCHDUETT

Zander- und Lachsfilet vom Grill mit Ratatouille und Kräuterkartoffeln
17,80 €