

ZUM PROBIEREN

1 Stück Auster auf Eis, mit Limone R
€ 3,10

Vorspeisen

<i>Knoblauchbaguette</i>	AG	€ 3,20
<i>Hausgemachte schwarze Ravioli</i> mit Lachsfülle, auf Hummerbuttersauce	ACGB	€ 8,00
<i>Red Tiger Shrimps „Gran Canaria“</i> in Chili-Knoblauchöl, dazu Baguette	AB	€ 9,00
<i>3 Stück gegrillte Scampí</i> auf Knoblauchbaguette ODER auf gebratenen Blutwurstscheiben an Blattsalaten	ABG	€ 9,80
<i>Carpaccio vom Thunfisch</i> mit feiner Balsamico-Vinaigrette, Parmesanspänen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	ADG	€ 9,80
<i>3 Stück Austern „Fin Claire“</i> auf Eis, mit Limone und Baguette	AR	€ 9,30
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	ARGO	€ 9,50
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce	RO AGR AGRO	€ 9,50
<i>Hausgeräucherter Lachs</i> mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	AGD	€ 10,50



Suppen

<i>Französische Zwiebelsuppe</i>	AGLO	€ 5,20
<i>Fischsuppe „Bretagne“</i> mit Blätterteigfleurons	ABCDLR	€ 5,50
<i>Feine Kartoffelrahmsuppe</i> mit Räucherlachs	AGDL	€ 5,50
<i>Hummerschwanztöpfchen</i> mit Obers Haube und Kräutern	ABCDGLO	€ 5,50

Beilagen Salat vom Buffet

<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,80
<i>großer gemischter Salatteller</i>	G	€ 4,80

Hauptgerichte Fisch

<i>Seelachsfilet</i> in Kräuterrahmsauce, dazu Butterkartoffel	AGO	€ 12,50
<i>Miesmuscheln „Inverness“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Baguette	AGRO	€ 13,50
<i>Miesmuscheln</i> dazu Baguette in Knoblauch Gemüsesud oder in schmackhaftem Tomatenragout oder in Weißwein-Knoblauchsauce,	RO AGR AGRO	€ 13,50
<i>Kabeljaufilet</i> vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Paellareis	ABDGRO	€ 14,90



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

Viktoriabarschfilet gefüllt mit Krebschwänzen, auf Rieslingrahm, dazu Kartoffelgratin	ABDGO	€ 15,50
Schollenröllchen gefüllt mit Lachsfarce auf Lauchrahmgemüse, dazu Kartoffelgratin	ADGL	€ 15,50
Macaroni - Penne Tricolore mit hausgeräucherten Lachsstreifen und Scampi's in leichter Knoblauchrahmsauce, dazu Salat	ABCDG	€ 15,50
Zanderfilet vom Rost auf Zitronenbittersauce, dazu Basmati-Kräuterreis	ADGO	€ 16,50
St. Petersfischfilet auf Blattspinat, mit Sauce Hollandaise nappiert, dazu Dillkartoffel	ACDGO	€ 15,90
Red Snapperfilet vom Grill, mit Knoblauchbutter, dazu Ofenkartoffel	DGL	€ 16,50
Seewolffilet`s auf griechischem Tomaten-Paprikaragout, dazu Ofenkartoffel mit Zaziki	ADG	€ 16,00
Rotes Meerbarbenfilet vom Grill, auf knackigem Paprika-Pilzgemüse, dazu Basmatireis	DGL	€ 16,50
Tilapiafilet auf Wokgemüse „Teriyaki“, dazu Basmatireis	DG	€ 16,50
Lachsschnitte mit Kräutern, vom Grill, auf Blattspinat, dazu Kartoffelgratin	DG	€ 16,90
Gebratene Knurrhahnfilets an pikantem Kürbispüree mit „Chili-Pep“ und Balsamico-Zwiebelkonfit	ADGL	€ 16,90
Mahi-Mahi vom Grill, mit in Knoblauchbutter sautierten Shrimps dazu Kartoffelgratin	DGB	€ 16,90



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

<i>Australisches Baramundifilet</i> in Knoblauchrahm, dazu Paellareis	ABGDOLR	€ 17,50
<i>Papageienfischfilet</i> in Cognacrahm mit Krebschwänzen, dazu Paellareis	ABDGRLO	€ 17,90
<i>Dorade Royal</i> in der Salzkruste mit Kräutern gegart, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce	AGDL	€ 19,50
<i>Rotes Thunfischsteak kurz gebraten</i> vom Rost, auf Bärlauchrahm, dazu Paellareis	ABDFORL	€ 19,50
<i>Variation von Adlerfisch und Meerbarbe</i> mit gegrillten Meeresfrüchten, dazu Kartoffelgratin	ABDGR	€ 18,90
<i>Scampi mit Knoblauchbutter gegrillt</i> dazu Ofenkartoffel gefüllt mit Sauerrahmdip	ABGL	€ 18,50
<i>Schwertfischsteak vom Rost</i> mit Guacomole ,dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	CDGLM	€ 18,90
<i>Schmackhaftes Ragout von Seeteufel, Zackenbarsch, Shrimp und Kürbis</i> mit Mozzarella gratiniert, dazu Dillkartoffel	ABDGL	€ 19,50
<i>„Meeres-Räuber-Teller“</i> Hai, Zackenbarsch und Schwertfisch mit Knoblauchbutter gegrillt, dazu Paellareis	ABDGRL	€ 19,50
<i>Original spanische Paella</i>	BDGLOR	€ 19,00
<i>Seeteufel Filets</i> auf Riesling-Creme Fraiche-Sauce, dazu Paellareis	ABDGOR	€ 19,50
<i>Granatbarschfilet „Indonesische Art“</i> fruchtig-würzig, scharf, mit Curry, dazu Basmatireis	ADGL	€ 21,00



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS

„Fischteller Inverness“	ABDGLR	€ 23,50
Doraden Filet, Thunfischsteak, Jakobsmuscheln und Räucherlachs auf Shrimps-Muschelragout, grüner Spargel und Dill-Kartoffel		
Gemischter Teller von Krustentieren	ABGL	€ 28,50
aus Gambas, Langustinos, 3erlei verschiedener Garnelenarten, Taschenkrebsschere, Flusskrebsschere, Flusskrebsschere und gratiniertes Krabbenragout, dazu Knoblauchbaguette		
Babysteinbutt - für 2 Personen	ABCDGR	€ 38,00
gefüllt mit Meeresfrüchten, auf Rieslingrahmsauce, dazu Basmatireis und Kartoffelgratin		
Gemischte Fischplatte - für 2 Personen	ABDGLO	€ 44,00
Lassen Sie sich überraschen!		

Hummer „küchengerecht zerteilt“

Hummer al Armoricaïne	A,B,G,L	€ 48,00
zerteilter Hummer pikant mit Gemüsewürfel und Tomatenconcasser geschmort mit Cognac flambiert dazu Baguette, Kartoffel und Salatteller		
Hummer à la Creme	A,B,G,L	€ 48,00
zerteilter Hummer in Kräuter-Sahnesauce dazu Gemüse-Gewürzreis Kartoffel und Salatteller		



Hauptgerichte Fleisch

Wiener Schnitzel	AC	€ 13,00
Preiselbeeren und Pommes frites		
„Putenbrustfilet Mediterran“	G	€ 14,00
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken dazu Basmatireis und Salatteller		
Zwiebelrostbraten	AG	€ 15,50
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller		
Schweinelendchen	ACGL	€ 16,00
mit Gorgonzolarahm, dazu Röstitaler und Salatteller		
Huft Steak	G	€ 20,00
mit Knoblauchbutter, Steakhousepommes und Salatteller		
Zartes Pfeffersteak	AGL	€ 25,00
mit Pommes frites und Salatteller		



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



Für die Kleinen

Gebackene Seelachsschnitten mit Sauce Remoulade und Butterkartoffel	ACDGM	€ 7,00
Kleines Puten-Cordon Bleu mit Pommes frites und Ketchup	ACG	€ 9,50
Kleiner Steakteller mit Pommes frites		€ 12,50



Desserts & Süßspeisen

Hausgemachte Waffel mit Erdbeeren, Vanilleeis, Ahornsirup und Sahne	ACGH	€ 6,00
„Crêpes Orange“ mit Butter-Sahne-Karamell, Grand Marnier und frischen Früchten	ACG	€ 5,80
Italienische Tiramisu fein garniert	ACG	€ 4,00
Variation von Dunkler, Weißer und Nougat Mousse au Chocolat mit Früchten	CGH	€ 6,80
Cookies-Eisbecher Eiscreme mit Cookiesstücken, Sahne und Karamellsauce	CGH	€ 5,90
Hausbecher mit frischen Früchten und Sahne	CGH	€ 7,50
Gemischter Dessertteller	ACGH	€ 9,90
Macacino - Cappucino mit Macadamiaschaum		€ 3,90
Espresso mit Amaretto		€ 5,30
Dessert-Weinempfehlung: 1/8 Muskat Ottonell Auslese - Tschida		€ 4,90



Allergene

A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Ei
D Fisch	E Erdnuss	F Soja
G Milch oder Laktose	H Schalenfrüchte	L Sellerie
M Senf	N Sesam	O Sulfite
P Lupinen	R Weichtiere	

Bier – Gluten
Kartoffelsalat - GML

Wein – Sulfite
Gurken mit Sauerrahm, Rettich, Mais, Joghurtdressing – G

Frenchdressing - CMDA

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Kleine Karte

<i>Frittaten- oder Backerbsensuppe</i>	ACGL	€ 3,50
<i>feurig, würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	AL	€ 5,20
<i>„Tiroler Brezensuppe“</i>	AGL	€ 6,50
mit Bergkäse und in Butter abgeschmolzene Zwiebelringe		
<i>Germknödel</i>	ACH	€ 5,90
mit zerlassener Butter und Zuckermohn oder mit Vanillesauce und Zuckermohn		
<i>„Turkey Ceasar Salat“</i>	GCMDA	€ 11,50
bunte Salate mit Frenchdressing und gehobelten Parmesan, dazu Putenmedaillons und Knoblauchcroutons		
<i>„Texas Ranger Salat“</i>	GCMDA	€ 12,00
knackige Salate mit saftigen Rindfleischstreifen und kross gebratenem Bacon		
<i>Zwiebelrostbraten</i>	AG	€ 15,50
mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller		
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein</i>	ACG	€ 13,00
mit Pommes frites und Preiselbeeren, dazu Salatteller		
<i>Haustoast</i>	AG	€ 12,90
mit Schweinelendchen, Spargel und Käse gratiniert, dazu Salatteller		
<i>Grillteller von Rind, Schwein und Pute</i>	GCMMA	€ 15,30
mit Grillwürstel, Cocktailsauce, knackigen Blattsalaten, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip		
<i>Holzhackerkotelett</i> in der Pfanne serviert	AG	€ 12,50
mit Knoblauch und Kümmelkartoffel, dazu Salatteller		
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i>	G	€ 3,80

Für die Kleinen

<i>Micky Maus</i> kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites	AC	€ 6,00
<i>Donald Duck</i> Grillwürstchen mit Pommes frites	M	€ 5,00
<i>Nemo</i> Fischstäbchen mit Sauce Remoulade und Kartoffel	AGLD	€ 5,50
<i>Portion Pommes frites</i>		€ 2,20
Kindergerichte für Erwachsene „Aufpreis“		€ 2,50