

Unsere Fischwochen 2023

ZWEIERLEI VOM SCHWERTFISCH

Carpaccio | Knusperpraline |
Zitrone | Joghurt | Petersilie

18

RÖSSLE-FISCHSUPPE

Kräftige Fischsuppe nach
Art einer Bouillabaisse |
Aioli | Edelfischfilets |
Riesengarnele

15

GEBEIZTER LACHS

Mit Orange und Dill gebeizter
Lachs | Buttermilchsud |
Gartengurke | Estragon

18

WALLERFILET

Leckeres Wallerfilet
vom Grill | Safransauce |
Blattspinat | Nudeln

28

SCHOTTISCHER LOCH DUART LACHS

Medaillons vom feinsten
schottischem Lachs |
Rieslingsauce | knackiges
Pfannengemüse | Nudeln

29

WOLFSBARSCH

Atlantik-Wolfsbarschfilet im
Ganzen gebraten | Rosmarin |
Thymian | Tomatenkompott |
Kräuterkartoffeln

30

NORWEGISCHER SKREI

Feinstes norwegisches Skreifilet
unter der Kräuterkruste |
Petersilienpesto | Paprika-
kompott | Parmesanpolenta

32



Unser Fischmenü

WIE WÄRE ES MIT EINEM WINZERSEKT?

Baden CREMANT brut | Sektkellerei
Reinecker | Auggen | Markgräflerland
0,1 – 8 €

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT
mit Tomatenbutter und Olivenölbutter

HAUSGEBEIZTER LACHS

Mit Orange und Dill gebeizter Lachs | Buttermilchsud |
Gartengurke | Estragon

HECHT UND RIESENGARNELE

Feinste Hechtklößchen und Riesengarnele vom Grill |
Meeresfrüchtesauce | Blattspinat

NORWEGISCHER SKREI

Feinstes norwegisches Skreifilet unter der Kräuterkruste |
Petersilienpesto | Paprikakompott | Parmesanpolenta

DELICE VON WEISSER SCHOKOLADE, RHABARBER UND ERDBEERE

Weißes Schokomousse | Rhabarberkompott | Erdbeereis

59 € oder 49 € ohne Hecht & Riesengarnele

Weinempfehlung zum Fischmenü

2021 GRAUBURGUNDER (bio) „vom Löss“ | Matthias Höfflin |
Bötzingen | Kaiserstuhl **0,375 l – 19 €**

2021 WEISSBURGUNDER „Leiselheimer Gestühl“ | Johannes Landerer |
Oberrotweil | Kaiserstuhl **0,75 l - 42 €**

