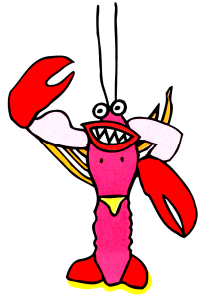


speisekarte



Vorspeisen

- Fischsuppe „Madeira“
mit Wildlachs, Schwertfisch und Grönlandgarnelen* 3.30 €
- Carpaccio vom hausgebeizten Lachs
mit Meerrettich, Baguette und Salatbukett* 4.60 €

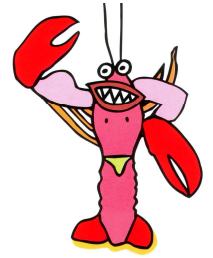
Hauptgerichte

- Paniertes Köhlerfilet mit Remoulade
und Bratkartoffeln, kl. Salat* 9.60 €
- Fischroulade „Mykonos“ (Seelachs, gefüllt mit Blattspinat und Fetakäse)
mit Kräutersoße und Wildreis, kl. Salat* 10.30 €
- Lachsfilet „Bacon“ mit einer Jakobsmuschel
auf grünen Bandnudeln, kl. Salat* 12.70 €
- Steak vom Skrei mit Kräuterbutter
auf Blattspinat, dazu Butterreis* 11.90 €
- Gebackene Forelle -filetiert-
gefüllt mit Kräuterfrischkäse und Gemüse,
dazu Kartoffeln und kl. Salat* 11.90 €
- Wolfsbarschfilet mit Kräuterbutter
auf Julienne Gemüse und Rösti* 11.80 €
- 1/4 Karpfen „blau“ -frisch aus Mannichswalde-
mit Rotkohl, Salzkartoffeln und zerlassener Butter* 10.90 €
- Zanderfilet mit Kirschtomaten auf Lauchsahnegemüse,
dazu Wildreis und kl. Salat* 12.90 €
- Gedünstetes Schellfischfilet mit Senfsoße,
Rotkohl und Kartoffeln* 11.60 €
- Dorade (ca. 450g) -im Ganzen gebraten- mit Kräuterbutter,
buntem Gemüse und Kroketten* 13.50 €

FISCH & FUN on the beach

Unsere Weinempfehlung

Italien
trocken / weiß
Pinot Grigio
fruchtig, ausgewogen und weich, intensives Strohgelb
0,2 l
3.30 €



Unsere Fische

- Köhler / Seelachs**
Salzwasserfisch
Island, Nordsee, Spitzbergen
mageres braun-graues Fleisch, welches beim Garen hell wird
enthält eine Extraportion Jod, ist mit dem Kabeljau verwandt
- Skrei**
Salzwasserfisch
Als "Skrei" werden die Tiere eines bestimmten norwegischen Kabeljaubestandes bezeichnet.
Sie sind im kalten, reinen Nordpolarmeer beheimatet und unternehmen im Laufe ihres Lebens
eine lange Reise – diese begründet auch ihren Namen. "Skrei" ist norwegisch und bedeutet so
viel wie "der Wanderer"
- Lachs**
Salz-/Süßwasserfisch
lebt in Küstengewässern verschiedener Meere
kräftig rosa bis rot mit feiner Fettmaserung
zum Abläichen kehrt der Lachs immer wieder in seinen Geburtsfluss zurück – auch wenn er
dafür Tausende von Kilometern zurücklegen muss
- Forelle**
Süßwasserfisch
Nummer 1 bei Süßwasserzuchten, ca. 25000 Tonnen kommen allein aus Deutschland
können bis zu 7 kg schwer und 70 cm lang werden
mageres, grätenarmes Fleisch, zart und fein im Geschmack
- Wolfsbarsch**
Salzwasserfisch
lebt südlich der britischen Inseln, kommt aber auch in Nord- und Ostsee vor
er hat mageres, sehr festes und grätenarmes Fleisch
- Karpfen**
Süßwasserfisch
kommt ursprünglich aus Asien, lebt vorwiegend in stehenden Gewässern
mageres, wohlschmeckendes Fleisch
- Zander**
Süßwasserfisch
lebt in Flüssen und Seen in Mitteleuropa,
zählt zu den besten Fischen, welche das Süßwasser zu bieten hat,
pfeilschneller Raubfisch, feines, helles, zartes Fleisch,
ist eine Barschart, hat Ähnlichkeit mit dem Hecht
- Scholle**
Salzwasserfisch
Nordsee / Ostsee, mageres, zartes, weißes Fleisch
Wie alle Plattfische kommt die Scholle als ganz „normal“
gebauter Fisch zur Welt. Erst später wandert das linke Auge auf die rechte Körperhälfte
und sie beginnt auf der Seite zu schwimmen.
- Schellfisch**
Salzwasserfisch
Nordsee,
zartes, weißes, leicht blättriges Fleisch
Das für unsere Gesundheit so wichtige Spurenelement Jod
ist in diesem köstlichen Magerfisch besonders reichlich vorhanden.
- Dorade**
Salzwasserfisch
Mittelmeer, Edelfisch
feines helles zartes Fleisch
zählt zur Familie der Barsche