



# *Fischwochen*

*vom 18. März - 9. April 2011*

## *... Suppen*

*Fischconsommé mit hausgemachten Lachstortelloni € 5,50*

*Bouillabaisse auf provenzalische Art*

*mit Edelfischen, Muscheln, Knoblauchbrot und Aioli € 8,80*

## *... Vorspeisen*

*Hausgebeizte Lachsforelle an Wildkräutersalat*

*mit weißem Balsamico-Dressing dazu Baguette € 8,90*

*Riesengarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten*

*mit Chilischoten an einem Feldsalatstrauß dazu Baguette € 11,80*



## *... Salatvariation*

*Salatplatte „Poseidon“*

*Wildkräutersalat mit weißem Balsamico-Dressing,  
frischen Champignons, Strauchtomaten, Orangenfilets,  
gebratenen Edelfischen, Garnelen und Baguette*

*€ 14,80*

## *... Fischspezialitäten*

*Portion Miesmuscheln auf friesische Art  
in Weißweinsauce mit Gemüsewürfelchen  
dazu ofenfrisches Baguette* € 13,80

*Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ mit Mandelblättchen  
zerlassener Butter und Kartoffeln* € 14,80

*Red Snapperfilet auf Ingwer-Limonenschaum  
mit Fettuccini dazu aromatisierte Strauchtomaten* € 16,50

*Steinbeißerfilet auf Rote Beete-Meerrettichsauce  
mit grünem Spargel und Dillkartoffeln* € 16,50

*Steinbeißerfilet und Garnelen auf Zitronegrasspieß  
mit Currysoße dazu duftender Ananas-Jasminreis* € 16,80

*Bachsaiblingsfilet aus dem Würzachtal  
in Nussbutter gebraten dazu Rosmarinkartoffeln* € 17,50

*Wolfsbarschfilet (Loup de Mer) mit Sesammarinade  
Hongkongreis (gebratener Reis mit Shrimps, Chinakohl, Ei,  
Schinkenstreifen und Sojasoße) dazu Kaiserschoten* € 17,80

*Ganze Dorade Royal mit Kräuterfüllung  
in Olivenöl gebraten, Pfannengemüse dazu Baguette* € 17,80

*Saltimbocca vom Seeteufel mit Ruccola-Reis  
Parmaschinken und frischem Salbei  
dazu aromatisierte Strauchtomaten* € 23,50

### **Edelfischteller**

*Bachsaiblingsfilet, Red Snapperfilet und Steinbeißerfilet  
mit Nussbutter, Ingwer-Limonenschaum, Jasminreis  
Rosmarinkartoffeln, garniert mit Garnelen und  
aromatisierten Strauchtomaten* € 23,80

