

Spezialitäten mit Tiefgang



Wir sind ein hochwertiger Fischladen und Bistro.
Fisch und Meeresfrüchte sind Wildfang oder kommen aus nachhaltig wirtschaftenden kleinen Bio-Zuchten.
Wir legen hohen Wert auf Qualität und Herkunft aller verwendeten Produkte. Auch Weine, Gemüse, Kräuter etc. werden sorgfältig gewählt und zubereitet.

Mittagsgericht diese Woche:

Fischlaibchen. Kartoffel- und Gurkensalat 19.80

Pikante Fischlaibchen aus Edelfischen (bio oder Wildfang) mit 2 Salaten aus Bio-Gemüse

Austern: Fine de Claire N2 oder Amulette N4 p.St. 4.50 oder 5.50

Carpaccio vom geräucherten Schwertfisch. Wakame-Salat 15.00

Bio Black Tiger Garnelen. Tapas Style 17.00

Heringsschmaus - für 1 oder 2 Personen 22.00 oder 39.00

Bio-Miesmuscheln. Kräuter-Meeresspargel-Sud 19.00

Goldfisch Fischsuppe kl. 18.00 / gr. 26.00

Käse von Ziege, Schaf und Kuh. Senf-Caviar 12.00

Blattsalat 5.00 Baguette 1.30

Mini-Desserts: Sizilianische Cannoli p.St. 2.90 Amarettini p.St. 1.20

Diese Gerichte werden zusätzlich am Abend DO und FR serviert:

Bretonische Sardine. italienische Aubergine 14.00

Levante-Octopus-Salat 19.00

„Catch of the Day“. Bio-Zander- oder Bio-Saiblingsfilet mit Wurzelgemüse 26.00 / 24.00