

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 21:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 20:30 Uhr

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 22:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 21:30 Uhr

Leckereien von Meer und Fluss

Drei Matjesfilets, biologisch gereift in **Sojaöl**, mild gesalzen,
auf Remouladensoße und mit gebutterten Kartoffeln.

Die Vollendung in Matjes EUR 17.40

Kleinere Portion mit zwei Matjesfilets EUR 15.30

Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2

Gebratene **Lachsstreifen** auf angeschwenkten **Bandnudeln**

in Olivenöl, Pesto und Ajvar.

EUR 21.80

Die etwas kleinere Portion

EUR 19.90

Unsere Weinempfehlung: Weißer Burgunder Kabinett trocken Nr.9

Lachssteak an grüner Soße, Safranreis und bunt gemischte Salate der Saison,
wahlweise mit Vinaigrette oder Joghurtdressing

EUR 22.30

Die etwas kleinere Portion

EUR 20.10

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken Nr.20

Gebratenes **Zanderfilet** auf einer feinen Rieslingsamtsoße,
mit Blattspinat, gebutterten Kartoffeln oder Basmati - Reis

EUR 22.50

Die etwas kleinere Portion

EUR 20.70

Unsere Weinempfehlung: Riesling Kabinett halbtrocken Nr.12

„ Fischpfanne “

Verschiedene Fische aus Meer und Fluss mit Oliven (5) und Knoblauch gebraten,
auf Safranreis mit Paprikawürfel und einer feinen Rieslingsamtsoße

EUR 24.80

Unsere Weinempfehlung: Riesling - feinherb Nr.10

„ **Sechs** gebratene **Gambas** “ (Riesengarnelenschwänze ohne Schale)

auf angeschwenkten Spaghetti in Olivenöl mit Schalotten,

Knoblauch, Pesto, Ajvar und **Flusskrebsschwänzen**

EUR 24.80

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22

Gebratener **Seeteufel** mit Crevettensoße und Tomatenreis,
und bunt gemischte Salate der Saison,

wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing

EUR 27.90

Kleine Portion Seeteufel

EUR 24.70

Unsere Weinempfehlung: Sauvignon blanc Kabinett trocken Nr.7