

### 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 22.30

*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 22.90

*Die etwas kleinere Portion*

EUR 20.90

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken Nr.20

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

EUR 22.90

*Die etwas kleinere Portion*

EUR 20.90

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 25.70

Unsere Weinempfehlung: Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc Nr.11

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

auf angeschwenkten Spaghetti in Olivenöl mit Schalotten,  
Knoblauch, Pesto, Ajvar und **Flusskrebsschwänzen**

EUR 25.50

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22

Auf der Haut gebratene **Doradenfilets** mit Tomatenreis und Safransoße,  
dazu bunt gemischte Salate der Saison,

wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing

EUR 25.50

*Die etwas kleinere Portion*

EUR 22.40

Unsere Weinempfehlung: Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Nr.5