

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 17.50

Kleinere Portion mit zwei Matjesfilets

EUR 15.40

Unsere Weinempfehlung: Grüner Silvaner trocken Nr.2

Gebratene **Lachsstreifen** auf angeschwenkten **Bandnudeln**
in Olivenöl, Pesto und Ajvar.

EUR 22.70

Die etwas kleinere Portion

EUR 19.90

Unsere Weinempfehlung: Weißer Burgunder Kabinett trocken Nr.9

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

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

EUR 23.70

Die etwas kleinere Portion

EUR 21.70

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken Nr.20

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

wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing

EUR 25.70

Die etwas kleinere Portion

EUR 22.50

Unsere Weinempfehlung: Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Nr.5

„ Sechs gebratene Gambas “ (Riesengarnelenschwänze ohne Schale)

auf angeschwenkten Bandnudeln in Olivenöl mit Schalotten,

Knoblauch, Pesto, Ajvar und **Flusskrebsschwänzen**

EUR 25.90

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22

„ Fischpfanne “

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

EUR 26.90

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