

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

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

EUR 23.50

Die etwas kleinere Portion

EUR 20.90

Unsere Weinempfehlung: Riesling Kabinett halbtrocken Nr.12

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

EUR 23.70

Die etwas kleinere Portion

EUR 19.90

Unsere Weinempfehlung: Weißer Burgunder Kabinett trocken Nr.9

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

EUR 24.90

Die etwas kleinere Portion

EUR 21.90

Unsere Weinempfehlung: Portugieser Weißherbst trocken Nr.20

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

EUR 25.70

wahlweise mit Vinaigrette- oder Joghurtdressing

EUR 22.50

Die etwas kleinere Portion

Unsere Weinempfehlung: Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Nr.5

„ Sechs gebratene Gambas “ (Riesengarnelenschwänze ohne Schale)

auf angeschwenkten Bandnudeln in Olivenöl mit Schalotten,

EUR 26.50

Knoblauch, Pesto, Ajvar und **Flusskrebsschwänzen**

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 27.50

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