

Empfehlung

- Doradenfilet auf der Haut gebraten
in Bärlauch-Pesto-kruste auf Blattspinat und Kartoffelgratin* 25,90
Sea bream fillet fried on the skin in wild garlic pesto crust on leaf spinach and potato gratin
- Kabeljaufilet auf der Haut gebraten
an Blattspinat, Whisky-Oliven-Butter, Kartoffel-Sellerie-Püree oder knusprige Röstkartoffeln* 26,90
*Cod fillet fried on the skin with spinach leaves, whisky and olive butter, potato and celery puree
or crispy roast potatoes*
- Kabeljaufilet auf der Haut gebraten
auf Pastinakenpüree, Basilikum-Zitronen-Pesto und hausgemachten Gurkensalat* 25,90
Cod fillet fried on the skin on parsnip puree, basil-lemon pesto and homemade cucumber salad
- Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Rieslingrisotto mit gebratenem Fenchel, frisch gehobelten Parmigiano und Gurkensalat* 25,90
*Pike-perch fillet fried on the skin on Riesling risotto with fried fennel, freshly shaved Parmigiano
and cucumber salad*
- Hamburger Lotsenteller
gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit hausgemachten Remouladensoße,
knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat* 22,90
*Hamburg pilot plate fried salmon fillet, redfish fillet and pollack fillet with homemade tatar sauce,
crispy fried potatoes and mixed salad*
- Rotbarschfilet
in geschäumter Walnussbutter gebraten, Fenchelgemüse in Thai-Curry, wahlweise mit Reis oder
knusprigen Süßkartoffel Pommes Frites* 22,90
*Redfish fillet fried in foamed walnut butter, fennel vegetables in Thai curry,
optionally with rice or crispy sweet potato fries*