

## Empfehlung

Suppe: Feine Spargelcremesuppe

mit frischen Spargelstückchen, Croutons und frischen Kerbel garniert

9,90

*Cream of asparagus soup garnished with fresh asparagus pieces, croutons and fresh chervil*

Gebratenes Kabeljaufilet

mit Kirschtomaten-Avokado-Confit, frisch gehobelten Parmigiano, Süßkartoffel Pommes-Frites und Sour Cream

19,90

*Fried cod fillet with cherry tomato avocado confit, freshly shaved parmigiano, sweet potato fries and sour cream*

Black Tiger Garnelen in Knuspermantel

an frischer Tagliatelle mit Bärlauchpesto, frisch gehobelten Grana Padano Käse, sautierten Datteltomaten garniert

24,90

*Black tiger prawns in a crispy coating on fresh tagliatelle garnished with wild garlic pesto, freshly grated Grana Padano cheese and assorted date tomatoes*

Hamburger Lotsenteller

gebratenes Lachsfilet, Rotbarschfilet und Seelachsfilet mit hausgemachten Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und gemischtem Salat

22,90

Hamburger pilot plateed

fried salmon fillet, redfish fillet and pollack fillet with homemade tatar sauce, crispy fried potatoes and mixed salad

Rotbarschfilet mit Bärlauchkruste

an hausgemachten Kartoffelgratin und Romana-Salat mit Zitronen-Joghurt-Dressing

19,90

*Redfish fillet with wild garlic crust served with homemade potato gratin and romaine lettuce with lemon yogurt dressing*

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Erbsen-Kartoffel-Püree, Kürbis-Mango-Chutney, Rote Bete-Salat mit Orangenfilets, gerösteten Walnüssen, geriebener Grana Padano Käse

20,90

*Pike-perch fillet fried on the skin on peas mashed potatoes, pumpkin-mango chutney and beet salad with orange fillets, roasted walnuts grated Grana Padano cheese*

Spargel-Schnitzel

knuspriges Schweineschnitzel, frischer Spargel mit hausgemachtem Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und knusprigen Bratkartoffeln

22,90

Asparagus schnitzel

crispy pork escalope fresh asparagus with homemade hollandaise sauce melted butter and crispy fried potatoes