



Hamburger Fischwochen



Vorspeisen

Lachsforellen-Joghurtterrine
mit Dill, Pumpernickel und Feldsalat 12,50 €

Grüner Hering gebraten
an Kartoffel-Radieschensalat und Schnittlauchschnmand 9,50 €

Suppen

Crèmesuppe von roten Linsen
mit etwas Chili und geräucherter Forelle 6,50 €

Kartoffelcrèmesüppchen mit Räucherlachs
an Noilly-Prat und Kresse 6,50 €

Hauptgerichte

Seelachsfilet im Backteig
mit Kartoffel-Gurkensalat und Zitronenmayonnaise 12,50 €

Kabeljaufilet
mit Sauce Choron gratiniert auf Kartoffel-Mangoldragout 17,50 €

Pulpo gegrillt
auf Fenchel-Safranrisotto und Tomatenchutney 19,50 €

Pfeffersteak vom Lachs
auf Kartoffel-Rucolapüree mit Teltauer Rübchen 20,50 €

Grüne Bandnudeln
mit Muschelragout, Spinat und etwas Knoblauch
dazu getrocknete Tomaten und Röstzwiebelbisquit 14,50 €

Spitzkohlroulade mit Scampi und Jacobsmuscheln
auf Krustentiersauce und Nussbutterkartoffeln 21,50 €