

# Fischtage 2012

## Unsere Apéritif-Empfehlung:

Deutscher Winzersekt 2009er Pfälzer Riesling Brut Weingut Krück

Glas 0,1 l € 4.90

Champagne Gosset Brut Excellence

( aus dem ältesten Weinhaus der Champagne)

Glas 0,1 l € 11.50

## Kalte Vorspeisen

	€
Sylter Royal-Austern natur auf Eis oder mit Speck und Zitrone überbacken	p. Stck. 3.50
Sternanisgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce und Kartoffelreibeküchlein	11.50
Hausgemachte Fischterrinen im Feldsalatnest mit eingelegtem Kürbis	11.50
Unsere Fischvorspeisenvariation mit ofenfrischem Baguette	14.50

## Suppen

Bouillabaisse von Ostseefischen mit gefülltem Ravioli	9.50
Rahmsüppchen von Räucherfischen mit gebratenem Holsteiner Cox, Kräuteröl und Croûtons	9.--
Hummerschaumsuppe mit Cognac und Hummermedaillon	12.--

## Warme Vorspeisen

Jacobsmuscheln auf Steckrübenpüree und kleinen Rotweinzwiebeln	13.50
Glasierter Hummer auf Zitronenspagetti und jungem Lauch	18.50
Riesengarnelen auf gebratenem Asiagemüse in Limonen-Ingwersud	14.50
Meeresfrüchterravioli mit Salzauer Landpilzen in Orangenbutter	10.50

# Hauptgerichte

	€
Probsteier Butt mit Stachelbeerkompott und Förtchen	19.50
Nordseezunge ( 500 g) in Zitronenbutter gebraten mit Marktsalat und Petersilienkartoffeln	38.50
Ganzer Saibling gefüllt mit Kräutern und Zitrone aus dem Ofen, Feldsalat mit Orangen-Olivendressing, ofenfrisches Baguette	21.--
Gebratenes Dorschfilet frisch vom Ostseekutter im Speckmantel auf Apfelsauerkraut an Calvadosrahm und Rosmarinkartoffeln	19.50
Seeteufelmedaillons mit Kräutern gebraten auf gelben Beten, Schnittlauchbuttersauce und Rosmarinkartoffeln	28.50
Unsere Fischvariation mit Hummer, Jacobsmuschel und Dorsch auf gebratenem Fenchel-Orangengknoblauchgemüse und Pilzrisotto	24.50
Gedünsteter Barsch aus dem Kräutersud auf bunten Möhren und Räucherlachsbrandade	18.50

## Ausgewählte Weine zu Fisch und Krustentieren

	Gl. 0,2 l	Fl. 0,75 l
<b>2011er Cape Bridge Chenin blanc Süd-Afrika</b>	5.40	19.50
<b>2010er Grauer Burgunder trocken</b> Weinh. Löffler Baden	5.40	----
<b>2010er Riesling feinherb Weingut A. Kallfelz Mosel</b>	5.10	
<b>2010er Prinz v. Hessen Riesling trocken</b> Weingut Prinz v. Hessen Rheingau	5.90	27.50 ( 1 ltr. )
<b>2009er Escherndorfer Silvaner trocken</b> Weingut Horst Sauer	5.60	
<b>2011er KAITUI Sauvignon Blanc trocken</b> Markus Schneider Rheinpfalz	6.50	24.--
<b>2009er Maximin Grünhäuser Herrenberg</b> Riesling Kabinett trocken Schubert'sche Gutsverw.	-----	27.--
<b>2009er Oberbergener Bassgeige Grauburgunder trocken</b> Weingut Franz Keller	-----	27.--
<b>2009er Château Lamothe de Haux</b> Appellation Bordeaux Contrôlée Schloßabzug	-----	24.--