

Hier wurde gefischt...

Fischsuppe „Marseille“

mit Tomatenstückchen, Fisch & Garnele

7,30 €

Hauchdünn geschnittener Orangenlachs

auf Reibekuchen & Kräuterdip

13,50 €

Streifen von gebratenem Sesamzander

auf mit Zitronen-Honig-Vinaigrette marinierten Blattsalaten,
dazu Tomate und Gurke

16,30 €

Räucherlachs-Penne

in einer leichten Soße

mit Garnelen und frischen Kräutern

18,30 €



Lachsforellenfilet „Müllerin“ mit Butter,

Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

18,90 €

Gebratenes Sesam - Lachsfilet

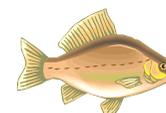
auf gedünstetem Gemüse, einer leichten Soße dazu Reisnocken

21,60 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

im Mango-Limettenenf-Rahm mit Brokkoli und Reisnocken

21,60 €



Gebratene Dorade „Royal“

mariniert mit frischen Kräutern und Zitrone

auf knackigem bunten Gemüse und Petersilienkartoffeln

22,90 €

Forelle, Zander, Lachs & Garnele

mit Petersilienkartoffeln und Reis

und einer bunten Salatschüssel

25,70 €

Der Küchenchef empfiehlt: „Scholle mal anders“

Scholle im Ganzen gebraten,

mit frischem Pfannengemüse, Zitronengras mit Cocos-Chili-Topping
und Krabben-Limetten-Garnitur, Kartoffeln

22,90 €



Unser Weintipp:

Silvaner * trocken	0,2l	6,60 €
	1l	27,90 €

Qualitätswein, trocken, elegante und feine Frucht,
leicht, Landesweingut Kloster Pforta, Bad Kösen
Saale-Unstrut