

## Fischwochen

\*\*\*\*\*

**Skrei-filet – Norwegischer Winterkabeljau,**  
gebraten, mit Kräuterbutter,  
buntem Pfannengemüse und Basmatireis **14,90**

**Pochiertes Winterkabeljaufilet**  
auf Dijon-Senfsoße mit Petersilienkartoffeln  
und kleinem Salat **14,90**

**Gegrilltes Lachsfilet**  
auf Sc. hollandaise mit einer Ofenkartoffel  
und Blattspinat **14,90**

**Heilbuttfilet vom Grill,**  
mit Kräuterbutter, frischen Champignons  
und Kartoffelschnee **14,90**

**Rotbarschfilet** mit einer Haube von  
getrockneten Tomaten und Mozzarella,  
Kräuter-Sahnesoße und Bandnudeln **14,90**

**Fischvariation** Filets von Skrei und Lachs  
mit Garnelenspieß, angerichtet mit Kräuterbutter,  
frische Algen und Champignons,  
dazu Basmatireis **16,90**

