

Fisch auf den Tisch...

Suppen und Vorspeisen

Hamburger Fischsuppe "Matrosen Art"

Kabeljau, Barsch, Butt, Muscheln und Büsumer Krabben mit Röstbrotwürfeln 8,00 €

Helgoländer Hummersüppchen

mit Hummerfleischeinlage Legierung mit Cognac und Sahne 8,00 €

Muscheln „Rheinische Art“

mit gebuttertem Schwarzbrot kleine Portion 8,50 € große Portion 14,00 €

Carpaccio von der Roten Beete

mit Variation vom Matjes 8,50 €

Hauptgänge

Zarte Lachsschnitzel

auf feiner Mousse von grünen Erbsenmit Sauce Mousseline
dazu dünne Nudeln oder gebutterter Reis 19,50 €

Variation von Edelfischen mit Pernodsahne

auf frischem Blattspinat und Butterkartoffeln 23,50 €

Medaillons vom Seeteufel "Provenzalische Art"

im Mus von Knoblauch, Olivenöl und Senf mariniert im Rohr mit Kräutern
und Mie de Pain überbacken, dazu Wurzelgemüse mit Rosmarinkartoffeln 27,00 €

Filet vom frischen Flusszander

in knuspriger Kartoffelkruste gebraten,
pikante Beurre blanc und Timbale vom frischen Blattspinat 25,50 €

