



F i s c h - S o n d e r k a r t e
Aschermittwoch 18.02. bis Samstag 22.02.2026

Menü

*Crevettencocktail in Cognacsahne
oder Reibekuchen mit gebeiztem Lachs*

Bouillabaisse nach Art des Hauses mit Käse-Croûtons

**2 Seezungenfilets mit Blattspinat, Champignons
und Petersilienkartoffeln an Zitronenbutter**

Duo Dessert

Crème Brûlée und Nougatparfait

66.00 Euro

Crevettencocktail in Cognacsahne € 18,50

Bouillabaisse nach Art des Hauses mit Käse-Croûtons € 19,00

**Ein hausgemachter Brathering, mild eingelegt
und krosse Bratkartoffeln** € 18,50

**Zwei hausgemachte und mild eingelegte "Bratheringe"
mit krossen Hausfrauenbratkartoffeln** € 24,50

Matjesfilets „Kölsche Art“ mit Speck-Kartöffelchen € 18,50

**Hausgemachte Reibekuchen mit gebeiztem Lachs und
Schnittlauch-Zitronensauerrahm** € 18,50



Gebratenes Zanderfilet, Blattspinat und Thymiankartoffeln € 29,50

**Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffelendiviensalat und
Remouladensauce** € 27,50

**Skrei, Winterkabeljau in Dijon Senfsauce oder zerlassener Butter
mit grünem Salat und Petersilienkartoffeln** € 32,50

**Mixed Grill von Edelfischen mit Scampi, Kräuterrisotto
feinem Gemüse und Sauce Béarnaise** € 32,50

**Nordsee-Seezunge in Zitronenbutter gebraten (Müllerin Art)
mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison oder Blattspinat** € 56,50

