



F i s c h - S o n d e r k a r t e
Aschermittwoch 18.02.bis 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
Creme Brûlée und Nougathparfait

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 eingelegter“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 |

