

## Fisch Vorspeisen und Suppen

€

Flusskrebs - Sauerrahmterríne 12,80  
mit Rahmgurkerl und Saiblingskaviar

Getrüffelter Bachsaibling gebeizt in Gin 13,20  
auf Babyspinat, HonigWalnüssen,  
Trauben und Haselnussschaum

Oktopuscarpaccio  
mit Seealgensalat, Jakobsmuschel  
und Zitronenvinaigrette 14,30

\*\*\*\*\*

„Bouillabaisse“ vom heimischen Fisch 7,90

Curry - Kokossuppe 6,70  
mit Garnelenspieß

# Fisch Hauptspeisen

€

<b>Forelle „Müllerin Art“</b> mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat A,C,D,G,H,M,O		19,00
<b>Weißes Welsfilet gebacken</b> mit Kartoffel-Mayonnaisesalat		18,00
<b>Zanderfilet</b> auf Safran-Spargelrisotto und Erbsenschoten		18,50
<b>In Grüntee gedämpfte Lachsforelle</b> mit Stangenselleriegemüse, Orangen-Fenchel und Petersilienkartoffeln		21,00
<b>Seezunge im Ganzen gebraten</b> mit Riesling - Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat		33,50
<b>Wolfsbarschfilet</b> auf Kohlrabi-Lauchrahmgemüse und Dillkartoffeln		22,50
<b>Skreifilet</b> auf Couscous mit Tomaten, Oliven und Kichererbsen dazu Pak Choi		19,80
<b>Roter Waller mit Kräuterkruste</b> auf Basilikumgnocchi, Babygemüse und Artischockenjus		18,50