

Fischhaus Spargelsaison 2019

**Spargel-Rahm-Suppe, mit Riesling verfeinert,
mit Shrimps und Bärlauch-Pesto € 8,90**

**Spargelsalat vom grünen und
weißen Spargel mit Kerbel-Vinaigrette
und geräucherten Lachs € 18,50**

**Ragoût Fin vom grünen und weißen Spargel
mit Flusskrebse und Gemüse in Hummersauce,
überbacken mit Sauce Hollandaise € 23,50**

**Stangenspargel mit Piccata von der Rotzunge
im Ei-Parmesan-Kräuter-Mantel mit
Butterkartoffeln und Tomaten-Kompott € 26,50**

**Gebratener Rücken vom Zander mit Spargel,
Zitronen-Butter und Petersilienkartoffeln € 29,50**

**Tranche vom schottischen Salm mit Spargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln € 29,50**

**Medaillons vom Seeteufel mit Duo von gebratenem
Spargel auf Hummersauce mit Butterkartoffeln € 30,50**

**Nordsee-Seezungenfilets „Müllerin-Art“ mit
Spargel und Salzkartoffeln € 33,50**

**Argentinisches Black Angus Rinderfilet vom Grill
(ca. 180g) mit Spargel, Drillingen und
zerlassener Kräuterbutter € 34,50**



**Portion Spargel mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 11,90**