

Empfehlung aus unseren Tafeln

„Crème Dubarry“, Blumenkohlcremesuppe mit Shrimps und geröstetem Schwarzbrot	€ 7,50
Hausgemachte Lachs-Muschel Lasagne mit Spinat und Hummersauce	€ 13,90
Trio von eingelegten Matjes (in Knoblauch, geräuchert und rote Bete) und Kartoffelsalat	€ 14,20
Nordsee Rotbarsch auf Balsamico Linsen, Salzkartoffeln und Balsamico Sirup	€ 17,20
„Hamburger Pannfisch“ (Makrele, Meeräsche u. Seelachs) auf Speck-Bratkartoffeln und Senf-Dillsauce	€ 17,50
Victoria Barsch unter der Kartoffelkeruste, Spitzkohl und Senfsauce	€ 17,90
Duo von Dorade und Loup de mer im Serrano Mantel auf Pinienkern-Risotto und Tomatensauce	€ 19,50
Yellow Fin Thunfisch (halb-roh) mit süß-sauren Rotwein-Zwiebeln Gemüse und Bratkartoffeln	€ 20,50
Gebratener Steinbeisser mit grüner Pfeffersauce, Butterreis und Spinat	€ 20,50
Dorade royale vom Grill mit Bratkartoffeln und Spinat	€ 21,50
Loup de mer vom Grill mit Bratkartoffeln und Spinat	€ 21,50
Duo von Heilbutt und Lachs „Dieppoise“ in Muschel-Krabbensauce, Reis und Spitzkohl	€ 22,50

Als Dessert:

Soufflé au chocolat

€ 7,-