



18. Fisch-Festival

vom 14. bis 23. September 2018

Herzlich Willkommen

Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas Riesling Sekt 6,20 €
von der Sektkellerei Reinecker aus dem Markgräfler Land,
dazu servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Küche von Neptuns Reich

VORSPEISEN und ZWISCHENGERICHTE

- Französische Atlantik Austern «Gillardeau»** von uns geöffnet und auf Eis serviert
mit Frischkäse-Schnittlauch Pumpernickel 3 Stück 13 € / 6 Stück 24 €
- Für Sie à la minute geräuchertes Saibling Filet** lauwarm serviert
mit einem Wasabi-Kräuter Dipp und Saiblings Kaviar
an einem Bukett von spätsommerlichen Blättern an Honig-Senf Dressing 16 €
- Carpaccio von der Gelbflossen Makrele**
Mariniert mit Rosmarin-Öl, Limetten und Fleur de Sel
dazu Wildkräuter auf gerösteten Ciabatta 17 €
- Hausgemachte Meerrettich Taglierini und geräucherter Aal**
mit Apfel und gebratener Radicchio 15 €
- Der Sonnenklassiker „Ravioli hausgemacht“**
Thunfisch und Auberginenkaviar im Petersilien-Pasta Teig
auf Limonen-Ingwer Sud und gebratener Garnele 14 €
die größere Portion als Hauptgericht 25 €
- Riesling-Hokkaido Suppe**
mit geräuchertem Fischspieß 10 €
- „Petit Bouillabaisse“**
Klare Fischsuppe mit allerlei Meeres- und Krustentier
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern
im großen Suppenteller serviert dazu Knoblauch-Crostini 13 €

Preise sind in Euro und incl. 19 % Mehrwertsteuer



HAUPTSPEISEN

„Saltimbocca vom schottischen Bio Lachs“

Lachsfilets mit Parmaschinken und Salbei gebraten
an Portweinjus

auf hausgemachten Petersilien Nudeln und buntem Gemüsebukett 26 €

Filets vom Bach-Saibling an aromatisierter Butter gebraten

auf hausgemachten Kräuter-Rahm Nudeln mit Pfifferlingen
und herbstliches Gemüse

26 €

Seeteufel Filet unter der Chorizokruste an Spätburgunder Jus

auf cremiger Bramata Polenta mit Steinpilzen
mit herbstlichem Gemüse

33 €

Wolfsbarsch Filet (Loup de Mer) auf der Haut gebraten

mit knackigem Gemüse aus dem Wok an asiatischen Aromen
und Basmatireis

28 €

Rückenfilet vom Atlantik Adlerfisch in Olivenöl gebraten

an fruchtiger Currysoße mit Zwergorangen und Grapefruits Filets
mit kleinem Gemüse und Basmati Reis

28 €

Großer Fischteller

In Olivenöl mit mediterranen Kräutern gebraten

Filets vom Schottischer Bio-Lachs, Adlerfisch, Saibling, Wolfsbarsch und Seeteufel
mit einer Riesenkrevette

an Zitronengras Soße

dazu Blattspinat und Hegauer Kartoffeln

35 €

„Gambas al Ajillo“

Pikante Riesenkrevetten in sizilianischem Olivenöl kurz gebraten
mit Knoblauch, Sambal Olek und frischen Kräutern,

dazu Zitrone und Basmati Reis

33 €

Filet vom Atlantik-Steinbutt Filet

auf Rosmarin-Kartoffelstampf und gebratenen Steinpilzen
mit in Spätburgunder geschmorten Höri Bülle

und Gemüsebukett

38 €