



20.Fisch-Festival

vom 13.Mai bis 22. Mai 2022

Herzlich Willkommen

*Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas Riesling Sekt 6,50 €
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 14 € / 6 Stück 26 €*
- Für Sie à la Minute in Buchenholz geräuchertes Saibling Filet** lauwarm serviert
mit einem Orangen-Pommery Senf Dip und Saiblings Kaviar
mit marinierten Spargeln und Wiesenkräutern an Honig-Senf Dressing 17*
- Tartar und Tataki vom Sashimi Thunfisch**
mit Teriyaki Soße und Wildkräuter Spargelsalat auf gerösteten Ciabatta 17*
- Fisch Potpourri aus Fluß und Meer in Tempura frittiert**
dazu Ochsenherztomate mit Burrata an Petersilien Öl 15*
- Hausgemachte Speck-Taglierini mit gegrillten Oktopus**
an Carbonara-Soße und Pancetta Chips 16*
- Der Sonnenklassiker „Ravioli hausgemacht“**
mit Rauchlachs im Petersilien-Pasta Teig
im Safran-Fisch Sud mit Venus Muscheln, Meeralgen und Garnelen 15*
- Sahne Suppe von der Kohlrabi**
mit pochierem Lachs und Blattspinat 9*
- „Petit Bouillabaisse“**
Klare Fischsuppe mit allerlei Meeres- und Krustentier
mit Gemüstreifen und frischen Kräutern
im großen Suppenteller serviert dazu Knoblauch-Crostini 14*
- Bouillabaisse als große Portion 26***