



## HAUPTSPEISEN

### **„Saltimbocca vom Schottischen Wild Lachs“**

*Lachsfilets mit Parmaschinken und Salbei gebraten  
an Portweinjus  
auf Emmer Risotto und frisches Gemüse*

28

**Filets vom Saibling** *an aromatisierter Butter gebraten  
auf hausgemachten Kräuter-Rahm Nudeln mit Frühlings Morcheln  
und frisches Gemüse*

28

**Medaillons vom Seeteufel** *an Thymian-Rotwein Jus  
auf cremiger Polenta mit gebratenem Radicchio und grüner Spargel*

35

**Wolfsbarsch Filet & Oktopus** *an Kalbs Jus mit Limettenfilets  
auf Rahm Blattspinat mit Champignons und Hegauer Kartoffeln*

29

**Auf der Haut gebratener Atlantik Kabeljau** *mit Choriso  
dazu badische Spargeln, Tomaten-Hollandaise  
und Hegauer Kartoffeln*

31

### **Großer Fischteller**

*Filets von gebratenen Lachs, Kabeljau, Saibling, Wolfsbarsch und Seeteufel  
mit einer Riesenkrevette  
an Zitronengras Soße  
dazu Gemüsebukett und Hegauer Kartoffeln*

36

### **„Gambas al Ajillo“**

*Pikante Riesencrevetten in sizilianischem Olivenöl kurz gebraten  
mit Knoblauch, Sambal Olek und frischen Kräutern,  
dazu Zitrone und Basmati Reis*

35

### **Piccata von der Maischolle in der Panko Kruste**

*auf Zucchini beet mit Pesto, Kirschtomaten und hausgemachten Tagliarini*

25