



# 21.Fisch-Festival

vom 18.Mai bis 28. Mai 2023

## Herzlich Willkommen

*Gönnen Sie sich als Aperitif ein Glas Crémant Hommage Extra Brut 8 €  
von Christian Eblin Vigneron aus dem Elsass  
dazu servieren wir Ihnen einen kulinarischen Gruß aus der Küche von Neptuns Reich*

## VORSPEISEN & 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  
Grüenspargel / Wiesenkräutern Salat / Senfkörner-Frischkäse Dip / Saiblings Kaviar 17*
- Tartar und Tataki vom Sashimi Thunfisch**  
Teriyaki Soße / Bulgur / Salzzitrone / geröstetes Ciabatta 17*
- Potpourri aus Fluss und Meer in feiner Tempura Kruste**  
Ochsenherz Tomate / Burrata / Petersilienöl 16*
- Taglierini und Wurzelgemüse aus dem Wok**  
Gebratener Oktopus / getrocknete Tomaten / Melissen Pesto 16*
- Der Sonnenklassiker „Ravioli hausgemacht“**  
mit Rauchlachs im Petersilien-Pasta Teig  
Safran Soße / Venus Muscheln / Meeralgen / Garnelen 15*
- Sahne Suppe vom badischen Spargel**  
Kammuschel / Blattspinat 9*
- „Petit Bouillabaisse“**  
Klare Fischsuppe mit allerlei Meeres- und Krustentier  
mit Gemüsestreifen und frischen Kräutern  
im großen Suppenteller serviert dazu Knoblauch-Crostini 14*
- Bouillabaisse als große Portion 26***



## HAUPTSPEISEN

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

Lachsfilets mit Parmaschinken und Salbei gebraten  
Portweinjus / Weintrauben / Emmer Risotto / Reichenauer Gemüse 28

### **Filets vom Saibling an aromatisierter Butter gebraten**

Hausgemachten Nudeln / Morcheln Rahm / Reichneauer Gemüse 31

### **Medaillons vom Seeteufel mit Chorizo überbacken**

Spätburgunder-Thymian Jus/ Polenta / Wilder Broccoli  
Pinienkernen / frittierte Kapernäpfel 35

### **Steinbutt Filet & Gamba**

Rotwein-Schalotten / Zwergorangen / Lauch Risotto / getrocknete Tomaten 41

### **Wolfsbarsch Filet & Stockfisch Praline**

Kalbs Jus / Pak Choi / Kartoffelstampf 32

### **Auf der Haut gebratener Atlantik Kabeljau**

Grüne und Weiße Spargeln / Tomaten-Hollandaise / Hegauer Kartoffeln 33

### **Großer Fischteller in der Pfanne gebraten**

Lachs / Kabeljau / Saibling / Wolfsbarsch / Seeteufel / Gamba  
Zitronengras Soße / Blattspinat / 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