

# Fisch Wochen

## Hummergarnelencreme mit Selleriestroh<sup>8</sup>

*Lobster & prawn cream with celery straw*

9,20 €

## “Strammer Matjes”

*auf geröstetem Brot mit Spiegelei, Apfel- und Zwiebelscheiben dazu Honig-Senfsoße<sup>8</sup>*

*“Strammer Matjes”*

*on toasted bread with fried egg, apple & onion slices, served with honey mustard sauce*

13,90 €

## Drei Gamba im Pfännchen mit Chilli-Kräuter-Knoblauch & frischem Baguette<sup>8</sup>

*Three gamba in a pan with chilli, herbs & garlic, served with fresh baguette*

17,80 €

## Nordisches Matjesfilet “Hausfrauenart” mit feinen Böhnchen & Bratkartoffeln<sup>5,8</sup>

*Nordic herring fillet “housewife style” with fine beans & fried potatoes*

19,50 €

## Schollenfilet mit Kapernsenfsauce

*dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Blattsalat<sup>8</sup>*

*Sole fillet with caper mustard sauce, served with parsley potatoes & a small leaf salad*

27,50 €

## Lachsfilet mit Teriyakibutter & Lemongrass im Pergament gegart

*dazu Bimi und Kokosreis<sup>4,8</sup>*

*Salmon fillet cooked in parchment with teriyaki butter & lemongrass, served with bimi & coconut rice*

32,50 €

## Tilapiafilet auf frischem Gemüse mit Bratkartoffeln & Zitronensauce<sup>5,8</sup>

*Tilapia fillet on fresh vegetables with fried potatoes & lemon sauce*

27,20 €

## Seehecht mit gebratenem Speck auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat<sup>5,8</sup>

*Hake with fried bacon on a warm potato and cucumber salad*

27,90 €

## Thai-Fisch-Curry-Bowl

*mit Wildkräutersalat, Nüssen, gebratenem Bimi, Edamame & Reis<sup>8</sup>*

*Thai fish curry bowl with wild herb salad, nuts, roasted bimi, edamame and rice*

28,50 €