

Fisch **W**ochen

Hummergarnelencreme mit Selleriestroh⁸

Lobster & prawn cream with celery straw

9,20 €

“Strammer Matjes”

auf geröstetem Brot mit Spiegelei, Apfel- und Zwiebelscheiben dazu Honig-Senfsoße⁸

“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 Baguette⁸

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

17,80 €

Nordisches Matjesfilet “Hausfrauenart” mit feinen Böhnchen & Bratkartoffeln^{5,8}

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

19,50 €

Schollenfilet mit Kapernsenfsauce

dazu Petersilienkartoffeln und ein kleiner Blattsalat⁸

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^{4,8}

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

32,50 €

Tilapiafilet auf frischem Gemüse mit Bratkartoffeln & Zitronensauce^{5,8}

Tilapia fillet on fresh vegetables with fried potatoes & lemon sauce

27,20 €

Seehhecht mit gebratenem Speck auf lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat^{5,8}

Hake with fried bacon on a warm potato and cucumber salad

27,90 €

Thai-Fisch-Curry-Bowl

mit Wildkräutersalat, Nüssen, gebratenem Bimi, Edamame & Reis⁸

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

28,50 €