

# WEIHNACHTSMENÜ

## Vorspeisen

<b>Gemischter Salat</b> mit Hausdressing	9,50 €
<b>Hummercremesuppe</b> mit feiner Sahnehaube	10,50 €
<b>Weihnachtliche Fischsuppe</b>	10,50 €
<b>Gemischter Räucherfischsteller</b> Räucherfisch-Variationen mit Sahnemeerrettich dazu Baguette	14 €
<b>Kamm - Muschelfleisch</b> in Knoblauchbutter gebraten auf Salatbett dazu Baguette	16,50 €

# WEIHNACHTSMENÜ

## Hauptgänge

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Duo vom Fisch</b>  | 28 €   |
| Lachs und Heilbutt gebraten<br>an Mandarinen - Congac - Rahmsauce dazu<br>Salzkartoffeln und Gemüse |        |
| <b>Knusprige Forelle</b>  | 23 €   |
| gebraten an Mandelbutter dazu<br>Salzkartoffeln und einen Beilagensalat                             |        |
| <b>Seeteufel - Medaillons</b>   | 29,5 € |
| im Speckmantel gebraten<br>an Feigen-Portweinsauce dazu Herzoginkartoffeln<br>und Gemüse            |        |
| <b>Zanderfilet</b>  | 29,5 € |
| gebraten an Champignonrahmsauce dazu<br>Kartoffelgratin und einen Beilagensalat                     |        |
| <b>Heilbutt</b>   | 29 €   |
| gebraten an Congacrahmsauce dazu<br>Herzoginkartoffeln und einen Beilagensalat                      |        |
| <b>Seezunge "Involtini"</b>   | 29,5 € |
| gefüllt mit Räucherlachs an Mandariniensauce dazu<br>Kartoffelgratin und einen Beilagensalat        |        |
| <b>Wildgulasch</b>  | 23 €   |
| Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln mit gefüllter Birne<br>und Preiselbeeren                           |        |

*Der Fischmeister*

EST. 1996

# WEIHNACHTSMENÜ

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b>	11 €
dazu Pistazieneis und Sahne	
<b>Spekulatiusparfait</b>	11 €
hausgemacht auf Mandarinenkompott und Sahne	

## Kaffeespezialitäten

<b>Café Crème</b>	2,9 €
<b>Cappuccino</b>	3,5 €
<b>Espresso</b>	2,5 €
<b>Latte Macchiato</b>	4,1 €