

<i>Gebratenes Makrelenfilet mit Maldonsalz auf Rote Beete Salat, karamellisierten Perlzwiebeln und Rheinischem Schöpfrahm</i>	16,50 €
<i>Mit Phu Quoc-Pfeffer gratinierter Ziegenkäse auf gesalzener Flug-Mango</i>	18,50 €
<i>Jacobsmuscheln mit einer Knochenmarkkruste auf einem Püree von Kartoffel, Sellerie und Fenchel, Krustentiersauce</i>	21,50 €
<i>Roh marinierter Fenchelsalat mit Parmesankäse und Chorizo</i>	14,90 €
<i>Gebratener Panhas mit Früchtesenf glasiert auf einem Apfelicoulis</i>	17,50 €
<i>Cocktail von Louisiana Flusskrebse und einer Chili-Aioli</i>	22,00 €
<i>Feine Kartoffelcreme mit geräuchertem Wechsler-Forellenfilet</i>	16,80 €

&&&

<i>Tagessuppe</i>	9,50 €
<i>Reichhaltige Provenzalische Fischsuppe: Vorspeise 17,50 €, Hauptspeise</i>	26,50 €

&&&

<i>Feine Bandnudeln mit jungen Lauchzwiebeln, Südtiroler Speck und geriebenem Parmesankäse</i>	16,50 €
<i>Italienische Fenchelbratwurst mit Portwein-Linsen</i>	18,50 €
<i>Walnussblutwurst im Brike-Teig gebacken auf Kohlrabi-Spaghetti</i>	19,00 €
<i>Gebratenen Spitzkohl mit 6 Riesengarnelen, Bandnudeln und Parmesan</i>	24,90 €

Weitere Fischgerichte im Tagesangebot

&&&

<i>Kotelette vom Iberischem Schwein mit Wok-Gemüse und kleinen Kartoffeln</i>	30,00 €
<i>Confierte Entenkeule mit Serviettenknödel und buntem Wok-Gemüse</i>	26,50 €
<i>Geschmorte Rinderbäckchen in einer kräftigen Pinot-Noir-Sauce mit einem Püree aus Kartoffel-Sellerie und Fenchel</i>	29,50 €
<i>Knuspriges Spanferkel mit einer Altbiersauce, Gemüse aus dem Wok und gebratenen Drillingen</i>	28,50 €
<i>Lammfilets in der Kräuterkruste mit einer Balsamico-Creme, Wok-Gemüse</i>	32,50 €

&&&

<i>Warmer Grießbrei mit Bourbon-Vanille, Obstbouquet und Eis</i>	12,00 €
<i>Eine Trilogie von hausgemachten Sorbets</i>	12,00 €
<i>Apfel-Schmarrn mit Cranberrys, Walnüsse und Vanilleeis</i>	14,50 €
<i>Eine karamellierte Sahnecreme „Crème brûlée“</i>	12,50 €
<i>Belgische Schokoladencreme mit Aromen von der Tonkabohne</i>	12,50 €