

Fischgerichte

„Lachs und Garnele“

*Lachsstreifen und Riesengarnelen mit
Tomaten in Oliven-Knoblauchöl gebraten,
gemischter Salat und
selbstgebackenes Brot*

16,00 Euro

Weinempfehlung: El Coto, ein Crianza aus dem Rioja

Gebratenes Zanderfilet mit Walnuß-

Kräuterkruste auf Wirsing-Kartoffelgratin *17,50 Euro*

kleine Portion

14,50 Euro

*Weinempfehlung: Ein feiner, fruchtiger Riesling vom Weingut
Kreuzberg an der Ahr*

*Red Snapper vom Grill, Mojo verde, gratinierter Spinat
und Rosmarinkartoffeln*

16,00 Euro

kleine Portion

13,00 Euro

*Weinempfehlung: de Casta, ein kräftiger Rose aus den Trauben
Garnacha und Carinena vom Weingut Torres aus Katalonien*