



Meeresfische

<i>Dorschfilet auf Dijon – Senfsoße^(A,D,I,G,K) mit gratiniertem Kartoffelstampf und Gurkensalat</i>	19,50 €
<i>„Husumer Schollenpfanne“,^(A,B,G,D,O,2,3) saftige Schollenfilets mit Grönlandkrabben, Muscheln und Speck gebraten, angerichtet auf Bratkartoffeln in der Gusseisenpfanne, dazu marktfrischer Salat</i>	21,00 €
<i>gegrilltes Filet vom Norwegerlachs angerichtet auf Rahm- Blattspinat, dazu Tagliatelle^(A,C,D,G)</i>	19,50 €
<i>Finkenwerder Speckscholle^(A,D,2,3) im ganzen gebraten mit Schinkenspeck, glasierte Zwiebel, dazu reichen wir Bratkartoffeln und Gurkensalat</i>	21,50 €
<i>Filet vom Knurrhahn, zart gebraten^(A,D) auf Ratatouillegemüse mit Rauten von der Polenta</i>	21,00 €
<i>Dorade „Royal“^(A,G,D) im ganzen saftig und kross gebraten, mit frischen Kräutern gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln und marktfrischer Salat</i>	21,50 €
<i>Filet von schwarzem Heilbutt,^(A,D,G,I,K,1,4) zart gebraten auf Hummerschaumsoße dazu Kartoffelgratin und frisches Bohnengemüse</i>	24,00 €



Fischteller „Der Butt“^(A,B,D,G) 25,00 €
zart gebratene Filets vom Heilbutt, Knurrhahn und Scholle
mit einer Großgarnele und Kräuterbutter,
dazu reichen wir Kartoffelgratin und marktfrisches Saisongemüse

Fischteller „Gärtnerin Art“^(A,D,G,I) 22,50 €
Filets vom Zander, Scholle und Dorsch
im Wurzelsud gedünstet, mit einer Kräutersoße,
dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und
marktfrisches Saisongemüse

Fisch aus heimischen Gewässern

Regenbogenforelle gebraten“ Müllerin Art^(A,D) 19,50 €
mit Petersilienkartoffeln dazu Gurkensalat

Regenbogenforelle „blau“ mit Sahnemeerrettich,
19,50 €
Petersilienkartoffeln dazu Gurkensalat^(A,D,G,I,3,5)

Filet vom Zander^(A,D,G) 21,00 €
auf der Haut gebraten auf Rieslingkraut
mit gratiniertem Kartoffelstampf

Havel Aal^(A,D,G,I) 25,00 €
“grün” aus dem Wurzelsud mit Dillsoße, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat

oder

“gebraten“ mit Bratkartoffeln, Gurkensalat

Bitte beachten sie, wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne können sie mit ihrer EC – Karte zahlen.