

## **Vorspeisen**

	Euro
Frutti de Mare an Sonnenblumenkernöl und Chiabattabrot	8,90
Krabbencocktail mit Toast und Butter	6,90
zartgeräuchertes Forellenfilet an Sahnemeerrettich, dazu Toast	6,90
Matjesfilet, fein mariniert nach „Hausfrauen Art,,	8,50
½ Dtz. Schnecken an leichter Knoblauchtunke mit Toast	6,80
gegrillte Scampis auf Spaghetti in leichter Sahnesauce	5,90
gebackener Seeteufel an Estragon mit Butterkartoffeln	8,40
Lachsklößchen an Safransauce mit Butterkartoffeln und Broccolirösschen	7,40
Klößchen von Hecht und Lachs an Champagnersauce mit Blattspinat, dazu halbwilder Reis	7,80
Pochiertes Lachstranche an Sauerampfersösschen, dazu halbwilder Reis	7,40
Potpourri von Edelfischen an halbwildem Reis	8,40
Duett von Seezunge und Lachs auf Blattspinat mit halbwildem Reis	8,30
Fischteller „ Kopenhagen „ mit Lachs, Aal und Forelle an einer leichten Dill-Senf-Sauce	7,90
Duett von Mango und Flusskrebse auf Spinatsalat, dazu reichen wir Ihnen frisches Baquett	8,80
feine Crepes gefüllt mit norwegischem Räucherlachs an knackigem Salat	5,60
grüne Spargelterrinen begleitet vom norwegischen Räucherlachs	9,80
spanischer Seranoschinken an Honigmelone	7,90
mildgeräucherter Parmaschinken an Honigmelonenschiffchen	6,90
Carpaccio vom Rind an feiwürziger Marinade, dazu Weisbrot	8,60
Königin-Pastete mit feinem Ragout-fin gefüllt und mit Käse gratiniert	7,90
Knusprige Crescentine umlegt mit aromatischem Schinken an würziger Gorgonzolasauce	6,80
Rindfleisch mit Meerrettich an Petersiliekartoffeln und Rote Beete	6,80