

Fischwochen

07.02 - 23.02.2019

*hausgemachten Wan-Tans gefüllt mit Krabben, Muscheln und Fisch
auf marinierten Blattsalaten und Wildkräutern,
dazu Chilidip und Knoblauchbrot 10,90*

Höhns Krabbencocktail mit Früchten, dazu Stangenweißbrot 10,90

*Zweifarbige Rahmsuppe von der Petersilienwurzel
mit gebratener Jakobsmuschel und Fischroulade 6,90*

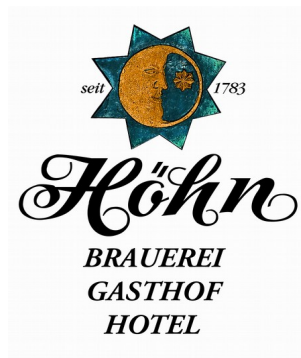
SKREI - das Gold der Lofoten - wird von Januar bis April- handgeangelt

*gebackene Medaillons vom Skrei im grünen Reis-Pankomantel
auf pikantem Wokgemüse, rote Thai-Currysoße und Basmatireis 23,90*

*Skrei pochiert auf buntem Paprikagemüse, Flußkrebsschwänze, Safransoße
und kleine Reismudeln 24,90*

*Mixed-Grill von Edelfischen, gegrillte Garnele
und Kalamari, flüssiger Knoblauch-Kräuterbutter,
dazu Bamberger Hörnla in der Schale und marinierte Blattsalate 22,90*

*Wallerfilet aus dem süß-sauren Wurzelsud mit Kren und zerlassener Butter,
dazu Kartoffeln und Salat 17,90*



Bunte Bandnudeln mit Fisch und Meeresfrüchten, frischem Gemüse und Sherrytomaten, Knoblauch-Olivenöl, gehobeltem Parmesan und mariniertem Rucola 16,90

Fish and Chips "fränggisch" - Kapseehecht im Bierteig gebacken, frittierte krosse Kloßstäbla, Knoblauchremoulade, grünes Erbsenpüree und Salatgarnitur 15,90

Zarzuela - spanische Fischpfanne mit Reis und Kräuterbutter gratiniert, dazu ein bunter Salatteller 23,90

Tranche vom Norwegerlachs auf Blattspinat mit Dijonsenfsoße, confierte Tomaten, dazu Kartoffelgratin 19,80

Höhns Fischburger - mit gebackenen Filet vom Knurrhahn, Knoblauch-Dillschmand, Cocktailsoße, geschmorte Gurken, Tomaten und Salat 17,90

gebratenes Zanderfilet und gebratene Jakobsmuscheln auf Chili-Limonennudeln, Mangochutney, dazu Broccoliröschen 21,90

... jederzeit mit Vorbestellung

frische Austern und Langustenschwänze

tolles 4-Gang-Fischmenü "Überraschung"
an einem ganz besonders eingedeckten Mottotisch serviert
und einem Aperitif zur Einstimmung