



"Austern"

"Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können."

Spéciale Lima Nr. 3

Region: Normandie – Küste bei Isigny
Geschmack: Elegant und vollfleischig mit cremiger Textur, feiner Salzigkeit, dezenter Süße und einem mineralisch, leicht nussigen Abgang.

Per Stk. € 3,50

Spéciale Bells Île Nr. 3

Region: Bretagne – Belle-Île-en-Mer
Geschmack: Kraftvoll und harmonisch mit frischen Meeresnoten, zarter Süße, ausgewogener Salzigkeit und einem klaren fruchtig-nussigen Finish.

Per Stk. € 3,90

Spéciale Gillardeau Nr. 4

Der "Rolls Royce" unter den Austern!
Region: Charentes Maritimes
Geschmack: Außergewöhnlich! Würziges, zugleich süßliches und harmonisches Fleisch mit zarter Salzigkeit und einem feinen, fruchtigen Haselnussaroma.

Per Stk. € 4,70

(B/R)



Appetithäppchen

Carpaccio vom norwegischen Pre-Igor Lachs Brot (D/A)	€ 16,90
Carpaccio von Jakobsmuscheln Brot (D/A)	€ 19,90
Thunfisch Tartar Brot (D/A/F)	€ 19,90
Lachs Tartar Brot (D/A/F)	€ 19,90
Jakobsmuschel Tartar Brot (D/A/F)	€ 19,90
Gratinierte Jakobsmuschel Trüffelrahm / Babyspinat / Brot (D/G)	€ 12,90

Aus eigener Räucherei

Räucherlachs Brett Brot	€ 18,90
Gemischtes Brett Räucherlachs & Gebeizter Lachs / Brot	€ 18,90
Gemischtes Brett De Luxe Räucherlachs, gebeizter Lachs & geräucherter Heilbutt / Brot	€ 23,90

-Serviert mit Butter, Honigsensauce und Brot (D/M/G/A)-

Aus der Feinkosttheke

Heringsalat in der Schüssel	€ 9,90
Garnelensalat in der Schüssel	€ 11,90
Dreierlei von Herings- & Garnelensalatvariation 2 Herings. – 1 Garnelens.	€ 21,90

(A/B/C/D/E/F/G/H/L/M/N/O/P/R)



Spezialität des Hauses

Fischsuppe € 11,90
Fischwürfel, Schrimps, Calamari, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln / Brot (A/D/B/R)

Fischsuppe für 2 PAX € 21,90
Fischwürfel, Schrimps, Calamari, Tintenfisch, Miesmuscheln, Venusmuscheln / Brot
Croutons / Sauce Rouille (A/D/B/R/G/M)

-Saisonale Suppe stäts in der Tagesempfehlung-

Miesmuscheln

	250g	500g
Marinara Kräuter-Weißwein Sauce (A/F/R/O)	€ 16,20	€ 21,20
Pomodoro Tomaten Sauce (A/F/R/O)	€ 15,20	€ 20,20
Arrabiata Tomaten Sauce – Scharf (A/F/R/O)	€ 16,20	€ 21,20

Pastagerichte

Linguine Vongole (Venusmuscheln, Weißwein-Sauce, Kräuter) (R/O/L/A)	€ 26,50
Linguine mit Miesmuscheln (Weißwein-Sauce, Kräuter) (R/O/L/A)	€ 19,90
Linguine Frutti di Mare (Meeresfrüchte, Weißwein-Sauce, Kräuter) (R/O/L/B/A)	€ 27,50
Linguine mit Garnelen (Sahne, Tomaten) (B/O/L/G/A)	€ 25,50
Linguine mit Tomatensauce (A/L)	€ 14,50
Penne mit Lachs (Sahne, Tomaten) (A/L/G/D)	€ 19,90
Penne mit Gemüse (Sahne, Tomaten) (A/G/L)	€ 19,50



Klassiker vom Grill (ca. 200-220g)

Fischvariation (3 verschiedene Fischfilets) (D)	€ 21,90
Fischvariation an Salat (3 verschiedene Fischfilets / Bunter Salat) (D/M/O)	€ 24,90
Fischvariation De Luxe (3 Verschiedene Fischfilets / Garnelen/ Sepia oder Calamari) (D/B)	€ 26,90
Fischvariation De Luxe an Salat (3 Verschiedene Fischfilets / Garnelen / Sepia oder Calamari / Bunter Salat) (D/M/O/B)	€ 29,90

Gaumenfreude vom Grill (ca. 200g)

Thunfischfilet (D)	€ 29,90
Norwegisches Pre-Igor Lachsfilet (D)	€ 24,90
Seeteufelfilet (D)	€ 34,90
Kabeljau-Loins (D)	€ 28,90
Saiblingsfilet (D)	€ 29,90
Heilbuttfilet (D)	€ 27,90
6 Jakobsmuscheln an Salat (R/D/M)	€ 29,90
Sepia an Salat (D)	€ 24,90
6 Garnelen vom Grill an Salat (B)	€ 28,90

Oder lassen Sie sich einfach von unserer Fischpräsentation inspirieren und suchen Sie sich nach Ihren Wünschen und unseren Möglichkeiten Ihren Fischgenuss aus!



Leckerbissen

Fritto Misto

Verschiedene frittierte Meeresfrüchte / Bunter Salat (D/B/R/C/G/A)

€ 27,90

Für unsere kleinen Fischliebhaber

Gebratenes Fischfilet mit Bratkartoffeln

(D)

€ 13,50

-Wir servieren alle unsere Fischgerichte vom Grill
mit Knoblauch-Kräutersauce und Tomaten-Paprikasalsa-

Vegetarisches

Gebackene Champignons

€ 17,90

Gebackenes Gemüse

€ 18,90

Mit Aioli-Sauce oder Tartar-Sauce (A/C/G)

Extra

Portion Butter, Parmesan & Saucen

€ 2,50

(Honig-Senf-Sauce / Remouladen-Sauce / Aioli-Sauce / Paprika-Sauce / Kräuter-Sauce / Walnuss-Sauce)

Kleine Portionen der Speisen € 2,00 weniger

Desserts

Dessertvariation für 2 Personen (C/G/A/E/H/N)	€ 21,50
Dessertvariation für eine Person (C/G/A/E/H/N)	€ 11,90
Schokoladensoufflé „Weiße Schokolade“ (C/G/A/E/H/N)	€ 8,90
Schokoladensoufflé „Dunkle Schokolade“ (C/G/A/E/H/N)	€ 8,90
Zitronensorbet in der Frucht	€ 6,90
Kokossorbet in der Frucht	€ 7,90
Ananassorbet in der Frucht	€ 8,90
Tiramisu (C/G/A/E/H/N)	€ 8,90
Profiterol (C/G/A/E/H/N)	€ 7,90
Weißes Schokoladen-Himbeertörtchen	€ 6,90
Affogato al Caffè	€ 4,90
Optional mit Amaretto	€ 8,90

Dessertwein

Traminer Spätlese 2023	1/8 l	€ 5,90
Weingut Thomas Haider, Neusiedlersee, Burgenland		
Eiswein 2023 aus Grüner Veltliner	1/16 l	€ 7,50
Weingut Anton Waldschütz, Wagram, Niederösterreich		
Akhasheni 2024 <i>halb-süßer Rotwein</i>	1/8 l	€ 5,90
Weingut Rtvelisi, Kachetien, Georgien		
Tvishi 2024 <i>halb-süßer Weißwein</i>	1/8 l	€ 4,80
Weingut Rtvelisi, Kachetien, Georgien		

Alkoholfreie Getränke

Georgische Spezialitäten !NEU!

Tarkhuna - Estragon-Limonade 0.5l	€ 4,90
Saperavi - Roter Traubensaft 0.5l	€ 4,90

Softdrinks

Cola / Cola Zero 0.33l	€ 3,90
Fanta 0.33l	€ 3,90
Sprite 0.33l	€ 3,90
Eistee Pfirsich 0.33l	€ 3,90
Eistee Zitrone 0.33l	€ 3,90

Fruchtsäfte

Mango, Johannisbeere, Multivitamin, Marille, Apfel, Orange

0.2l pur	€ 4,10
0.3l mit Soda/Wasser	€ 4,20
0.5l mit Wasser	€ 4,20
0.5l mit Soda	€ 4,90

Wasser

Gasteiner Mineral prickelnd/still 0.3l	€ 2,90
Gasteiner Mineral prickelnd/still 0.75l	€ 5,90

Bittergetränke

Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry 0.2l	€ 4,10
--	--------

Erfrischungen

<u>Soda pur</u>	
Soda 0.3l	€ 1,90
Soda 0.5l	€ 2,90

Aufgespritzt
Zitrone, Himbeer-Zitrone, Holunder

Mit Soda 0.3l	€ 2,80
Mit Soda 0.5l	€ 3,80
Mit Wasser 0.3l	€ 2,30
Mit Wasser 0.5l	€ 2,90

Kaffee/Tee

Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,70
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,20
Großer Brauner	€ 3,90
Kleiner Brauner	€ 3,20
Tee div. Sorten	€ 2,80

Brände von Psenner aus Südtirol 2cl

Psenner Marille	€ 4,40
Psenner Williams	€ 4,40
Psenner Honig Williams	€ 4,40
Grappa	€ 4,10
Grappa St. Magdalener	€ 4,60
Apfelbrand Gravenstein	€ 4,60

Übersicht der Allergene

