

## 20. Fischwochen Nordsee trifft Erzgebirge

<i>Sylter Krabbensuppe</i>	€	4,20
<i>Räucherlachs auf Reibekuchen mit Gewürzgurke, gehackter Zwiebel und Sahnemeerrettich</i>	€	8,20
<i>Kibbeling (Fischstücke in Bierteig gebacken) dazu hausgemachter Kartoffelsalat</i>	€	8,80
<i>Matjes „Borkumer Art“ mit Zwiebelringen, Bohnensalat und deftigen Bratkartoffeln</i>	€	9,20
<i>Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce, Rotkohl und Butterkartoffeln</i>	€	9,90
<i>Rotbarschfilet „Milano“, auf Tomaten- Concassée, mit Käse überbacken, dazu Bandnudeln</i>	€	12,80
<i>Rotbarschfilet „Hafenmeister“ natur gebraten, mit Räucherlachs, Spiegelei, serviert mit Butterkartoffeln und Salatgarnitur</i>	€	12,80
<i>Steinbeißerfilet auf Blattspinat mit Käse überbacken, dazu Kartoffeln</i>	€	12,90

<b>Schollenfilet „Müllerin“</b> mit zerlassener Butter, Salatgarnitur und Petersilienkartoffeln	€ 13,20
<b>Kutterscholle „Finkenwerder Art“</b> mit ausgelassenem Räucherspeck, dazu Kartoffeln und Salatgarnitur	€ 13,50
<b>Rotbarschfilet „Borkum Riff“</b> Belegt mit Mangoscheiben, auf Blattspinat & Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kartoffeln	€ 13,60
<b>Fischpfanne „Likedeeler“</b> verschiedene Filets gebraten, in einer Dillrahmsauce mit Parmesankruste dazu Reis und Salatgarnitur	€ 14,50
<b>Fisch-Mix -Teller</b> verschiedene Edelfische gebraten, mit Kräuterbutter, Kartoffeln und Salatgarnitur	€ 14,50
<b>Schollenfilet „Cordon Bleu“</b> gefüllt mit Räucherlachs & Käse, dazu Kroketten und Salat	€ 14,60
<b>Filet vom Norwegerlachs</b> auf Bandnudeln, an einer Hummer- Rieslingsauce mit Salatgarnitur	€ 14,90
<b>Große Fischplatte für zwei Personen</b> Verschiedene Edelfischfilets, Soßen, Salate und Beilagen Ihrer Wahl	€ 36,80