



Fischmarkt in Chioggia Adria

- 308 Gebackene Calamari – Tintenfischringe
im Backteig mit Cocktailsauce,
dazu Baguette ^{A,C,N} 13,90 €
- 309 Leicht scharfe Spaghetti – gebratenen
Riesengarnelen ohne Schale auf Spaghetti mit
Tomatensauce, Knoblauch, Chili und
Grana Padano Käse ^{A,B,G} 22,90 €
- 310 Gebratenes Doradenfilet mit Provenzialer Sauce
aus Tomaten, Paprika, Zucchini und Knoblauch,
dazu wilde Kartoffeln und Aioli ^{A,C,D,G} 25,90 €



- 78 Mövenschiss à la Café Rasmus in
St. Peter-Ording, Meringue, Vanilleeis,
Eierlikör und Sahne ^{C,G} 7,90 €
- 330 Rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesauce,
und Sahne ^G 7,40 €

Fischwochen

24. Juli bis 21. August 2025

Weinempfehlung zum Fisch

- 106 0,25 Ltr. 2024 Grauburgunder Kabinett
trocken Kiefer - Kaiserstuhl/Baden ^L 6,90 €
- 109 0,25 Ltr. 2024 Chardonnay Pay d'Hérault
trocken - Cellier des Colombes ^L 6,90 €
- 105 0,25 Ltr. 2024 Zenato San Benedetto
Lugano - trocken ^L 7,90 €
- 107 0,25 Ltr. 2023 Premium Spätburgunder
Rosé trocken ^L - Bottwartaler Winzer 6,90 €



Fischmarkt-Halle in Trouville

- 300 Große Terrine Bouillabaisse – Fischsuppe nach
Marseiller Art mit Fisch, Muscheln, Garnelen,
Gemüse und Kräutern, dazu Baguette ^{A,B,D,I} 15,90 €
- 301 Kleine Terrine 9,90 €
- 302 Thunfischsalat Nizza – Thunfisch auf
Blattsalaten, Tomaten, gekochtem Ei,
Oliven, Cocktailsauce und roten Zwiebeln,
dazu Baguette ^{A,C,D,G} 15,90 €



Mercat de l'Olivar – Palma de Mallorca

- 304 Gebratene Garnelen ohne Schale auf
Blattsalaten mit Tomaten, hausgemachter
Aioli und Baguette ^{A,C,D,G} 18,90 €



Fischmarkt in Hamburg

- 314 Sportheim Backfisch – gebackenes, paniertes
Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Kartoffel-Gurkensalat ^{A,C,D,G,I} 17,40 €
- 315 Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce,
Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{D,G,J} 25,90 €
- 316 Ganze, gebratene Nordseescholle
nach Finkenwerder Art mit Speckwürfel,
Brotcroutons und Petersilienkartoffeln ^{A,D,G,7} 25,90 €



Fischmarkt in Bergen - Norwegen

- 303 Norwegischer geräucherter Lachs mit
frischem Meerrettich auf Blattsalaten, dazu
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{D,G} 18,90 €
- 311 Norwegisches Lachsfilet mit Bernaiser Sauce
und Pommes frites ^{D,G,I} 25,90 €

Petri Heil! – von allem etwas - Unser Fischteller

- 312 Fischteller- Lachs-, Zander-, Doradenfilet
und Garnelen mit Provenzalier Sauce, dazu
Ofenkartoffel mit Kräuterquark ^{B,D,G} 29,90 €



- 306 Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Zwiebeln,
Äpfeln und Essiggurken in saurer Sahne,
dazu Petersilienkartoffeln ^{D,G,L} 17,90 €