




Fischspezialitäten & Meeresfrüchte zu Aschermittwoch 2026

Suppe und Vorspeisen

Sizilianische Fischsuppe (A,B,D,L,O)	13,50
Matjes-Salat mit Mango und Gurke in Limetten-Orangen-Marinade (D,O)	15,00
Jakobsmuscheln 3 Stk. Jakobsmuscheln gegrillt mit Limetten-Weißwein-Schaum serviert mit getoastetem Ciabatta (O,R)	24,50
Tatar vom Räucherlachs auf Avocadomousse (A,D,G,O)	17,50
Gamberi alla Lupara Gegrillte Shrimps mit Olivenöl, Knoblauch, Chili und Toast - scharf! (A,B)	16,50
Limetten-Risotto mit Garnelen und Parmesan (B,G,O)	23,90
Limetten-Avocado-Capellini mit Garnelen, Limetten-Parmesan-Crème und Forellen-Kaviar (A,B,D,G,O)	19,50

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie,
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere





Zum Hauptgang

Griliata mista di Pesce Meeresfrüchte vom Grill:
Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf
serviert mit getoastetem Ciabatta (A,B,R) 35,90

Seeteufel mit Garnelen in Safran-Sahne-Sauce 34,50
serviert mit Basmati-Reis (B,D,G,O)

Thunfisch-Steak medium gegrillt 36,50
auf **Fettuccine** mit Limetten-Sauce (A,D,G,N,O)

Fischvariation Lachs, Zander, Garnele, Calamari 33,50
dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip (A,B,D,G,R)

Lachsfilet gegrillt, mit Limetten-Risotto (D,G,O) 29,50

Zanderfilet im Pergament gegart 23,50
mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln (D)

Goldbrasse oder Saibling im Ganzen gebraten 29,50
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat (D,M,O)

Octopus gegrillt, mit **Limetten-Risotto** (G,O,R) 33,50

Linguine Marinara mit **Muscheln**, Shrimps und Calamari 26,50
in Weißweinsud, mit Tomaten (A,B,L,O,R)!

Calamari vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, 26,50
Rosmarinkartoffeln und Limetten-Dip (G,N,R)

Garnelen ohne Schale am **Spieß** 23,50
mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmati-Reis (B,G,N)

... zusätzlich auch **Pasta** sowie die üblichen
Hofstub'n-Speisen!