



# 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, I: Sellerie,  
M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, R: Weichtiere

## Zum Hauptgang

<b>Griliata mista di Pesce</b> Meeresfrüchte vom Grill: Calamari, Muscheln, Shrimps, Octopus, Black Tiger Garnele mit Kopf serviert mit getoastetem Ciabatta	(A,B,R)	35,90
<b>Seeteufel mit Garnelen in Safran-Sahne-Sauce</b> serviert mit Basmati-Reis	(B,D,G,O)	34,50
<b>Thunfisch-Steak</b> medium gegrillt auf Fettuccine mit Limetten-Sauce	(A,D,G,N,O)	36,50
<b>Fischvariation</b> Lachs, Zander, Garnele, Calamari dazu Basmatireis, Rahmspinat, Limetten-Dip	(A,B,D,G,R)	33,50
<b>Lachsfilet</b> gegrillt, mit Limetten-Risotto	(D,G,O)	29,50
<b>Zanderfilet im Pergament</b> gegart mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln	(D)	23,50
<b>Goldbrasse oder Saibling</b> im Ganzen gebraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	(D,M,O)	29,50
<b>Octopus</b> gegrillt, mit Limetten-Risotto	(G,O,R)	33,50
<b>Linguine Marinara mit Muscheln</b> , Shrimps und Calamari in Weißweinsud, mit Tomaten	(A,B,L,O,R)	26,50
<b>Calamari</b> vom Grill mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Rosmarinkartoffeln und Limetten-Dip	(G,N,R)	26,50
<b>Garnelen</b> ohne Schale am Spieß mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, dazu Basmati-Reis	(B,G,N)	23,50

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