

Fisch-Spezialitäten-Wochenende

als *Speciale*: eine Auswahl von Flaschenweinen, glasweise angeboten:

Pipoli Greco & Fiano - Basilicata	0,1 l	3,00 €
Campostellato Falanghina - Kampanien	0,1 l	3,00 €
Campostellato Grecco - Kampanien	0,1 l	3,50 €
Tormaresca Chardonnay - Apulien	0,1 l	4,00 €
La Scolca Gavi dei Gavi - Piemont (König der Weißweine)	0,1 l	5,50 €

Vorspeisen

Gambas Pil Pil - Garnelen & Peperonis in heißem Knoblaucholivenöl
9,00 €

Lachs-Carpaccio mit Stangensellerie & rotem Pfeffer
12,50 €

frischer hausgemachter Meeresfrüchtesalat
13,50 €

Hauptgang

frischer Seeteufel (keine Greten) Provenziale
(Tomaten, Oliven, Knoblauch, Kapern)

22,50 €

wahlweise frische

Dorade (ca. 500g)

Wolfsbarsch (ca. 600g)

Seezunge (ca. 500g)

Steinbutt (ca. 750g)

im Ganzen.

Wir reichen Salzkartoffeln, Blattspinat & Salat dazu.

Besprechen Sie die Zubereitung und den Preis mit unserem Personal.