Jetzt Vitamine tanken……..

Eggensteiner Feldsalat mit Speckstreifen und Croutons auch vegetarisch erhältlich	€	10,50
Bunte Blattsalate mit gebratenen Jakobsmuscheln und lauwarmen Flusskrebsschwänze	€	21,90
Fitnesssalat mit roter Beete, Wildkräuter und gratinierter Ziegenkäse	€	16,50
• wahlweise mit gebratenen Garnelenschwänze (3 St.)	€	23,90
Blattsalate mit gebratenem Wildlachs- und Zanderstreifen	€	18,90
Salat „Mediterran“ mit Mozzarellasticks, gefüllten Jalapenos, Schafskäse, großen Oliven und Balsamicodressing	€	17,90
Gebratene Putenbruststreifen auf winterlichen Blattsalaten	€	16,50

Vorspeisen vom Land, Fluss und Meer (mehr)

Miesmuscheln in Weißwein- oder Tomatensauce und ofenfrisches Baguette (1 kg im Keramiktopf serviert)	€	19,90
Geräucherter Mozzarella di Buffallo auf Ruccola-Beet, Kirschtomaten und extravecchio Aceto di Balsamico	€	17,90
Vorspeisenteller „Im Hopfengarten“	€	18,90
(Muscheln, Garnelen, geräucherter Fisch und Knoblauchbrot) (für 2 Personen)	€	22,90
Kleines Asia-Körbchen mit gebackenen Meeresfrüchten	€	13,90
und Chilisauce (für 2 Personen)	€	17,90
Unsere hausgemachte Bouillabaisse aus Krustentieren mit reicher Einlage	€	12,90
von Fisch und Meeresfrüchten, dazu Knoblauchbrot (Terrine für 2 Pers.)	€	16,50
Kürbiscremesüppchen mit Kokosmilch und Ingwe	€	9,90
Garnelenspieß gegrillt mit Aioli, Limette und Knoblauchbrot	€	14,90
Duo von geräuchertem und gebeiztem Wildwasserlachs an Salatbouquet und Dill-Senf-Sauce	€	22,90
Gegrillte Champignons mit Kräuter, Knoblauch und geröstetem Weißbrot	€	10,90
Gebackener Schafskäse mit Strauchtomaten, Baguette und Kräuter-Knoblauchdip	€	17,50
Garnelen „provencial“ mit Wildkräuter, Olivenöl, Knoblauch und Peperoni - we love it -	€	18,90
Unsere legendären Trüffelpommes	€	12,90

Liebe Gäste, wir nehmen jegliche Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrerseits sehr ernst.
Bitte teilen Sie uns diese bei der Bestellung mit.
Vegetarische Gerichte

Atlantik-Tropenzungenfilet gebraten mit Steinpilzen und hausgemachtem Kartoffelgratin	€	34,90
Fischvariation auf feinen Nudeln mit Wildwasserlachs-, Zander-,Steinbeißerfilet und Marktgemüse	€	30,90
Knoblauchspaghetti mit Medaillons von Seeteufel, Jakobsmuscheln und argentinische Wildwassergarnele - best ever -	€	31,90
Rotbarschfilet „mal asiatisch“ auf gefüllten Nudelsäckchen mit roter Currysauce und Kokosmilch (vorsicht scharf)	€	29,90
Peterfischfilet auf Currysoße, rosa Pfeffer und Basmatireis	€	29,90
Duo vom Papageienfischfilet und Garnelenspieß auf grünen Nudeln, Grilltomaten und Limonensauce	€	29,90
Seemannsteller mit Atlantik-Tropenzungenstreifen, Garnelenspieß, überbackene Tiefseemuscheln und Petersilienkartoffeln	€	30,90
Zanderfilet „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln	€	21,90
(natürlich bekommen Sie unser Atlantik-Tropenzungenfilet auch als „Müllerin Art“)	€	22,90
Schwarzes Heilbuttfilet mit frischem Salbei im Speckmantel und Ruccola-Gnocchi	€	30,90

Vom Grill:

Barramundifilet mit einer Paprika-Chilisauce und Salatgarnitur	€	22,90
Lachssteak mit Salatgarnitur und hausgemachter Kräuterbutter (schottischer Wildwasserlachs 1A quality)	€	23,90
Seeteufelmedaillons "Provencial" auf mediterranem Gemüse	€	23,90
Auswahl von Edelfischen mit Garnelen und Aioli	€	24,90

Gebackene Fische: mit Zitrone und Remoulade

Zanderfilet	€	17,90
Atlantik-Tropenzungenfilet	€	18,90

auf Wunsch erhältlich:

- **Individuelle Gerichte**
- **Vegetarische Gerichte**
- **Kindermenüs**

Preisänderungen vorbehalten

und dazu empfehlen wir Ihnen:

Salatteller	€	6,90
Salatteller mit Kartoffelsalat	€	7,90
Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelsalat	€	5,90
Waffelkartoffeln, Kartoffelgratin, Pommes Frites oder Kartoffelrösti	€	5,90
Baguette oder Knoblauchbrot	€	3,50

Bitte beachten Sie unser Tagesangebot auf der Tafel!