

# VORSPEISEN

Warmes Carpaccio von oberbergischer Lachsforelle mit Zitronengras-Olivenöl an Spargel-Erdbeer-Bärlauchsalat 13,50

Jakobsmuscheln mit Mozzarella überbacken auf Blattspinat 12,80

Gebratene Garnelen an milder Chili-Estragon-Tomatensahne und Salatbukett 10,90

## SUPPEN

Bergische Kartoffelsuppe mit gebratener Blutwurstscheibe 5,20 / klein 4,10

Süppchen vom roten Thaicurry mit Ananascouscous und geratener Garnele 6,70 / klein 5,40

Bärlauch-Cremesuppe mit RäucherlachsKnöbchen 6,20 / klein 4,90

Nordsee-Bouillabaisse auf Schwarzenberger Art mit viel Fisch und Gemüse dazu Knoblauchbrot 6,90 / klein 5,80

# AUS FLUSS & MEE(H)R

FISCHWOCHEN BIS 18.4.14

	€
Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Bratlinge (kleine Kartoffeln mit Schale) und Salat	18,20
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Balsamico-Rahmlinsen und mediterranen Kartoffelchen	19,50
<b>Skrei-Filet gedünstet, an Dillsauce, Vanillekarotten und Kartoffelschnee</b> Norwegischer Winterkabeljau aus der kalten Barentsee   Saison nur jetzt von Jan. bis Apr.   „Skrei“ heißt Wanderer, er macht eine Reise von ca. 400 km   darf erst mit 5 Jahren nur per Angel gefangen werden   Wegen des besonders feinen weißen Fleisches „Das Gold der Lofoten“ genannt.	22,90
Roulade von Lachs, Mangold und feiner Fischmousse mit gegrillter Garnele an Hummerschaum und Reis	22,90
Große Nordsee-Bouillabaisse auf Schwarzenberger Art mit viel Fisch, Muschel und Gemüse dazu Knoblauchbrot	13,20
Feuriges Harissa-Fischcurry mit Spargel, Mango und Ananas - dazu Reis	22,80
Isländisches Schollenfilet mit ausgelassenem Speck und warmem Kartoffelsalat	21,90
Doradenfilet & Garnele mit Pancetta gebraten dazu mediterranes Wok-Gemüse, Pesto & Kräuterbaguette	20,50
Paniertes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, Salzkartoffeln und Salatbukett	16,90
Fischteller - Räucherlachs, Matjes und Brathering mit Zwiebelschmand, Röstkartoffeln und kleines Salatbukett	15,90



Unser Lieferant „Die deutsche See“ ist mit dem MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei ausgezeichnet!

