

Fischwochen im Landgasthof im März & April

Vorspeisen & Suppen



Milder Räucherlachs an bunten Salaten,
mit Dill-Senf-Sauce und Kartoffelrösti 11,00 €

Krabbensuppe mit Kräuter-Sahne-Haube 7,00 €

Salate

Bunter Frühlingssalat von Eisbergsalat, Möhre, Gurke, Tomate, Zwiebeln,
mit gebratenen Lachsstreifen, Champignons und Baguette 22,00 €

Hauptgerichte

Matjesfilets „Hausfrauenart“ -wunderbar zart und mild-
mit Apfel, Zwiebel und Gurke in Rahm und Bratkartoffeln 19,00 €



Gebratenes Schollenfilet „Spiekeroog“,
mit Shrimps, frischen Champignons, Gemüsestreifen,
Kirschtomaten, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 31,00 €



Kabeljaufilet, gebraten,
mit Tomate und Mozzarella überbacken, Hummer-
sauce, Butterkartoffeln und grünem Salat 33,00 €

Zanderfilet, kross gebraten,
mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und
grünem Salat in Joghurtdressing 28,50 €

Zweierlei Fischteller,
von Lachs- und Zanderfilet, gebraten, mit Hummer- und Kräutersauce,
feinen Gemüsetreifen und Petersilienkartoffeln 34,00 €

Lachsfilet, gebraten,
mit Kräuterrahmsauce, Petersilienkartoffeln und
grünem Salat in Joghurtdressing 31,50 €



„Seemannsplatte“ (für 2 Pers.) - am Sonntag nur mit Vorbestellung möglich! -

Große Fischspezialitätenplatte mit
gebratenen Schollen-, Lachs- und Zanderfilet, Shrimps, Champignons,
verschiedenen Saucen, Petersilienkartoffeln und grünem Salat 68,00 €