



Fischer Fritz's frische Fische



Genuss in der Fastenzeit ist kein Widerspruch, denn
Genuss öffnet die Sinne für Qualität und für feine
Speisen mit Thunfisch, Kabeljau, Scholle und Jakobsmuschel.

Kombiniert mit marktfrischen Gemüsen & Salaten lassen die Delikatessen aus Bach & Meer
den nahenden Frühling erahnen.

Vorspeisen

Der Anfang...

- „A Thuna ma Tatar“** € 12,90
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch – Sesamvinaigrette – hausgemachte Kartoffelchips
Carpaccio and tuna tartare - sesame vinaigrette - homemade potato chips
- „Jakobs Träume“** € 14,90
Gebratene Jakobsmuscheln an Vinaigrette – geröstete Stulle – bunter Salat
Fried scallops on vinaigrette – roasted slice of bread - colorful salad

Suppe

Die Steigerung...

- „CuCo mhhhh...“** € 6,90
Curry – Cocos – Cremesüppchen - rote Linsen – gebratene Garnele
Curry - coco - cream soup - red lentils - fried prawn

Hauptgänge

Der Höhepunkt...

- „Mein lieber Scholle(j)“** € 14,90
Im ganzen gebratene Schollenfilets – Röstkartoffeln – Speck & Zwiebeln
Roasted plaice fillets - roasted potatoes - bacon & onions
- „Ohhhh Italia“** € 13,90
Spaghetti an Basilikumpesto – gebratene Garnelen – Cherry-Tomaten – Parmesan
Spaghetti with basil pesto - fried prawns- cherry tomatoes - Parmesan
- „Surf and Turf“** € 21,90
Riesengarnelen – 250g Jungbullen-Rumpsteak – Kräuterbutter – Bunte Blattsalate
King prawns - 250g young bull rump steak - herb butter - mixed green salad
- „Der große S(ch)krei“** € 22,90
Gedünstetes Skreifilet an Safranschaum – Fenchel-Paprikagemüse – Kartoffel-Erbсен-Püree
Steamed Skiffilet with saffron foam - fennel and pepper vegetables - potato peas puree