



Spezialitäten aus Fluß und Meer



Aperitifempfehlung: **RED SHARK** 4,50
Mit Sirup aus Grenadine Apfel, Wodka, Martini und Himbeere

Vorspeisen:

Unser klassischer hausgemachter Heringsalat 6,80
mit Zwiebel, Äpfel, Sauerrahm und Ei

FlusskrebSENTÖRTCHEN 8,50
mit mariniertem Gurkengemüse
und gekochtem Wachtelei

Meeres Fischsuppe 8,40
mit Garnelen, Muscheln, Branzino, Fenchel
iranischem Safran und Baguette mit Hummermayonnaise

Hauptspeisen:

Medaillons vom heimischem Waller 16,80
auf Zwiebelcreme mit Erdäpfel- Spinatlaibchen
und geschmortem jungem Knoblauch

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 17,20
mit Olivengnocchi und mediterranen Gemüse

Filet vom Steinbutt und Riesengarnelen 23,50
mit Safranpüree, Creme Fraiche, Rheinanken Kaviar
und Garnelenschaum

Miesmuscheln frisch zubereitet 15,20
mit Aioli und Baguette serviert

Herzhaftes Schoko- Kaffee Dessert 5,90
mit marinierten Beeren

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc 17 Weingut Skoff 1/8 3,80
Gamlitz Südsteiermark Wein mit viel Charme und Kraft,
knackige Säure. Pikanz und viel Frucht bis ins Finish.