

„Fisch-Buffer“

Geräucherter Lachs im Crêpes-Mantel mit Honig-Dill-Sauce
Gegrillte Scampispieße in WILKENS Tomatensugo
Seelachswürfel im Bierteig gebacken
Crevettensalat mit Cocktailsauce & Apfelstücken
„Rheinischer Kartoffelsalat“
Rohkostsalate mit zweierlei Dressing

* * *

Crevetten-Rahmsuppe mit Estragon-Frischkäse

* * *

Ganze Seite vom norwegischen Fjordlachs in der Alufolie gegart
mit grünem Lauch, Tomaten & Zwiebeln

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachter Sauce Rémoulade

Ganze Seezunge – live filetiert – mit Tomaten-Schalottenbutter

Mediterranes Ofengemüse mit Rosmarin & Thymian

Paprika-Reis, Salzkartoffeln, Fettuccine mit Basilikumpesto

* * *

Frische Waffeln – live zubereitet –
mit heißen Kirschen & Bourbon-Vanilleeiscrème
Tirami-Su
„Crème brûlée“ mit karamelisiertem Rohrzucker

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips