

# FISCH - GERICHTE

## VORSPEISEN:

*Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen (Italian-Dressing)* Fr. 13.--

*Lachs Tatar im Lavendelrauch serviert  
Toast und Butter* Fr. 16.--

*Frittierter Pulpo auf Mangosalat mit Knoblauch-Mayonnaise* Fr. 15.--

*Bruschetta von gebratenem Pulpo, Chorizo und Sprossen* Fr. 12.--

*Black Tiger-Crevetten* Fr. 17.--  
*Riesencrevetten mit Cafe de Paris überbacken*

*(Vorspeise als Hauptspeise ? Verrechnen wir einen Gedeckzuschlag + Fr. 4.--)*

*Der passende Weisswein: 7dl. Epesses Lucine* Fr. 51.--

*7dl. Räuschling Meilen Fr. 45.-- (auch im Offenausschank)*

## HAUPTSPEISEN:

<i>Fisch - Teller</i>	<i>Fr. 42.--</i>
<i>Heilbutt, Kabeljau, Riesencrevette und Egli in Butter gebraten dazu Reis mit Gemüsestreifen und Knoblauch-Mayonnaise</i>	
<i>Eglifilets „Cafe de Paris“</i>	<i>Fr. 37.50</i>
<i>Eglifilets gebraten und mit Kräuterbutter überbacken dazu Reis und Spinat</i>	
<i>Gebratenes Kabeljaufilet</i>	<i>Fr. 36.--</i>
<i>auf Spinat an Proseccoschaum dazu Salzkartoffeln</i>	
<i>Seezungenfilets „Hausfrauen Art“</i>	<i>Fr. 41.50</i>
<i>Pochierte Seezungenfilets an Weissweinsauce dazu Reis und Spinat</i>	
<i>Gebratenes Heilbuttfilet an Marsalajus</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>auf Karottenpüree und Bratkartoffeln</i>	
<i>Pulpo gebraten an Knoblauchschaum auf Chorizo-Peperonata und grillierter Polenta</i>	<i>Fr. 33.--</i>
<i>Grünes Thaicurry</i>	<i>Fr. 39.--</i>
<i>Gebratene Black Tiger-Crevetten mit Asia Gemüse im Reisring angerichtet</i>	
<i>Gourmet – Risotto</i>	<i>Fr. 30.--</i>
<i>Crèmiger Zitronen-Risotto mit gebratenem Pulpo und Riesencrevetten</i>	

(inkl. 7,7% MWST)