



Unsere Fisch-Wochen

05. – 16. MÄRZ 2025 ... FISCH-LIEBHABER AUFGEPASST!

Heute am Aschermittwoch geht's wieder los und wir bieten heuer bereits zum sechsten Mal unsere Fisch-Wochen an. Genießen Sie vom 05. – 16. März täglich von 11:30 – 21:00 Uhr feinste Fisch-Spezialitäten, wie Austern „Sylter Royal“, kanadischer Hummer, Nordseekrabben, Baby-Steinbutt, Kutterscholle oder Jakobsmuscheln „Coquilles Saint-Jacque“, um nur einige zu nennen.

Alles liebevoll und kreativ von unserem Küchenchef, Michael Erichsen mit seinem Team für Sie zubereitet. Herr Erichsen hat seine Kochkunst bei uns bereits unter Beweis gestellt. Als gebürtiger Insulaner (geboren in Westerland auf Sylt) liebt er nicht nur selbst Fisch, sondern bringt durch seine Herkunft enormes Fachwissen rund um das Thema Fisch mit.

Vorspeisen oder für Zwischendurch

... AUSTERN, HUMMER, NORDSEEKRABPEN + CO.



Frische Austern „Sylter Royal“
ab 3 Stück | pro Stk. **4,20**
mit Zitrone und gebuttertem
Käse-Vollkornbrot

Lister Krabbensuppe **8,80**
mit Nordseekrabben, Dill und
Sahnehaube

Kleine Bouillabaisse
„Marseiller Art“ **9,80**
mit Sauce Rouille und Baguette

Munkmarscher
Muschelsuppe **7,80**
mit Pernod und Gemüsewürfeln

1/2 Kanadischer Hummer	24,80
mit Zitrone, Cocktailsauce, kleiner Salat, Knoblauch-Baguette	
+ 1 Glas Blubberwasser	gratis!
(Sekt Rosé)	

Nordseekrabben **16,80**
auf gebuttertem Friesenbrot und
Spiegelei

Gebackener Reibekuchen
mit Cocktailsauce

- mit Garnelen vom Grill **14,80**
- mit Nordseekrabben **18,80**



Hauptspeisen

... FORELLE, SCHOLLE, STEINBUTT+ CO.



**Große Bouillabaisse
„Marseiller Art“** 18,80
mit Sauce Rouille und Baguette

Forelle „Müllerin Art“ 19,80
mit Butter-Kartoffeln, Zitrone und
Blattsalat

Backfisch 20,80
♥ vom Seelachs ♥
mit Kartoffel-Gurkensalat und
Remouladen-Sauce

Hamburger Pannfisch 24,80
vom Rotbarsch-Filet mit Pommery-
Senfsauce, Marktgemüse und
Röstkartoffeln

Fangfrische Kutterscholle 25,80
♥ Finkenwerder Art ♥
mit Speckstippe, Zitrone und
Kartoffel-Gurkensalat

Winter-Kabeljau „Skrei“ 25,80
aus dem Wurzelsud, mit Pommery-
Senfsauce, Butter-Kartoffeln und
Wurzelgemüse

Hörnmer Miesmuscheln 19,80
mit Weißwein-Kräutersahnesud
und Knoblauch-Baguette

SYLTER-FISCH-PFANNE:
für 2 Pers. 58,80
Verschiedene Edelfische, Muscheln,
Riesengarnelen mit Gemüse und
kleinen Kartoffeln in Curry-Knoblauch-
Butter

Fangfrischer „Loup de Mer“ 34,80
♥ Wolfsbarsch vom Grill ♥
mit Zitrone, kleine Kartoffeln und
Kräuterbutter

Surf + Turf 39,80
♥ Entrecôte + 1/2 Hummer ♥
auf Wok-Gemüse mit Mango-Dip
und Knoblauch-Baguette

Baby-Steinbutt 44,00
♥ im Ganzen vom Grill ♥
mit Zitrone, Pommery-Senfsauce,
Butter-Kartoffeln und Rahm-Gurkensalat

Riesengarnelen vom Grill 22,80
♥ 5 Stück ♥
auf buntem Salat in Kräuterdressing

Jakobsmuscheln vom Grill 24,80
♥ Coquilles Saint-Jacques ♥
mit schwarzen Spaghetti, Safran-
Sauce und Blätterteig-Fleuron