

Fischspezialitäten vom Grill

Grilled fish specialties

<i>Duett vom gegrilltem Fischfilet auf Wurzelrahmgemüse dazu Rosmarinkartoffeln</i>	16,90 €
Duet of grilled fish filet on root vegetables with rosemary potatoes (4)	
<i>Ikarimi Wildlachsfilet vom Grill mit Beurre Blanc Julienne Gemüse und Biokresse</i>	19,90 €
Ikarimi wild salmon filet from the grill with Beurre Blanc Julienne vegetables and organic cress (4)	
<i>Rhein Zanderfilet vom Grill mit Fisch Veloute Wirsingkohl Creme fraiche und Biokresse</i>	21,50 €
Rhine Pikeperch filet grilled with fish veloute Savoy cabbage creme fraiche and organic cress (4)	
<i>Thunfischfilet vom Grill mit Julienne Gemüse karamellisierten Pinienkernen und Basilikum Pesto</i>	24,50 €
Grilled tuna filet with Julienne vegetables caramelized pine nuts and basil pesto (4)	
<i>Grillteller " Let's Go Sylt " Medaillons vom Lachs, Zander und Rotbarsch dazu einen Scampispiß auf Jullienne Gemüse mit Rosmarinkartoffeln und einer Weiß Wein Kräuter Sauce</i>	24,90 €
Medallions of salmon, pike-perch and redfish plus a scamp spit on Jullienne vegetables with rosemary potatoes and a white wine herbal sauce (4)	
<i>Loup de Meer Filet vom Grill mit Wild Gamba auf Wurzelrahmgemüse und Hummerjus</i>	28,50 €
Loup de Mer filet grilled with wild gamba on root vegetables and lobster jus (4)	

Fische aus der Auslage

Fish from the display

<i>Dorade Royale</i>	Dorade Royale	21,50 €
<i>Loup De Meer</i>	Loup de Mer	22,50 €
<i>Steinbutt</i>	turbot	32,50 €
<i>Seezunge</i>	sole	34,50 €

*Alle Gerichte werden mit einem Beilagensalat, Rosmarinkartoffeln oder
Bratkartoffeln oder Pommes Frites und Saison Gemüse serviert*

All dishes are served with a side salad, rosemary potatoes or served with fried potatoes
or French fries and seasonal vegetables