

## KALTE SPEISEN/Fisch

- **Fischplatten ihrer Wahl**
- **franz. Schnittchen od. beleg. Brötchen**
- **Fischspießplatte** (Partyspieße)
- **Matjesfiletplatte mit** Kräuter-,Knoblauch- od. Currydipp,
- **Schweinslende** mit Räucherlachs
- **Krabbencocktail`s**
- **Salatplatte** (5 ver. Fischsalate)
- **Eierplatte** (Sardellencreme)
- **Lachscanapes`** mit Dillcreme
- **Spargelbündchen** mit ger. Lachs
- **ger. Lachswürfe** auf Gurken/Eiersalat

## WARME SPEISEN vom Fisch

- **überb. Parmesanlachs**
- **Mandel-Honig-Lachsfilet**
- **Lachs im Blätterteig**
- **Lachs-od. Pangasius** im Buchenspan
- **Lachs im Gemüsebeet** (Mischgemüse)
- **Lachs** mit Kartoffelkruste auf Rosenkohl
- **Lachs** mit Meerrettichkruste
- **Lachs im Ofen** mit Spitzkohl
- **Lachsgratin/Spinat** od. Broccoli
- **Gratinierte Lachs-Schollenröllchen**
- **Pasta mit Lachssahnesoße**
- **Steakplatte** (Thunfisch, Butterfisch, usw.)
- **Frittierplatte** (Kibbeling, paniertes Fisch)
- **Spießplatte** (Lachs/Garnele/Pangasius u. a.
- **Fischkörbchen** (prima geeignet zum Aus-der-Hand-Essen)
- **Welspfanne** ( mit Gemüse& Käse )
- **Rotbarschfilet** im Speck-Kräutermantel auf Porree-Senfrahm
- **Zanderfilet** mit Pilzkruste

-Forellenfilet geräuchert/gebraten

-Karpfen/blau

- Paprikakarpfen(gebacken)

-Saibling `Florentiner Art`

- Seelachsfilet mit Zitronenhäubchen

-Seelachs im Kartoffelmantel auf Salat

-Schweizer Fischschnitzel

-Thunfisch auf Tomatenmakkaroni

-Thunfisch mit Champignon

- Schwertfischsteak gegrillt mit Kräuterbutter

-Schlemmerfilet (Kabeljau-Champignon überbacke)

-überbackene Fischstäbchenpfanne

### Raffinierte Gericht

- **Hummer** auf Salat mit Orangensauce

-gratinierte Miesmuschel

-Miesmuschel`Rheinischer Art

- **gebackene Garnelen/ Calamares** mit Dip

- **Garnelen** mit Mozzarella überbacken

-Garnele auf Spargel

- **Röstkartoffel mit Garnelen**

- **Matjeshappen od. Räucherlachs**

auf Rösti mit Dillcreme

-**Lachs-Dattelspieße**

- **Garnele im Kartoffelnest** mit Feta-Dip ab

10 Personen

Suppen: -Soljankatopf /Seefisch

-`Störtebecker

- Spargel-Aalsuppe

- Gallowaykraftbrühe

### Beilagen:

**Krokette/, Rösti/Reisnudel**

**Pilzreis / Nudel/ Spätzle**

**Kartoffel/-gratin/ /-salat**

**Mandel-Broccolipüree, Klöße**

gem.GemüseplattenRotkraut,  
Spargel, Champignon,  
Pfnangemüse, Bohnenbündchen

*Neu Neu*

**Zanderfilet** auf Möhren- Meerrettich-  
Salat mit Kartoffel-Carpaccio

**Schellfischfilet**

nach isländischer Art