

Bad Eptingen

FISCH Festival

Vorspeisen

Terrine de saumon et fromage blanc aux herbes Hausgemachte Lachsterrine mit Kräuterquark auf einem Salatbouquet		16.50
Cocktail de homard Atlantique Cocktail von kanadischem Atlantik-Hummer mit Apfelwürfeln, verfeinert mit Calvados dazu Toast und Butter		32.—
Huîtres fraîches Creuses No1 Frische Austern Creuses No 1 serviert mit Himbeer-Escalotten Vinaigrette und Pumpnickelscheiben	pro Stück 6 Stück	4.— 24.—
Petit salade hivernale au carpaccio de lotte à l'huile de citron et agrumes Carpaccio vom Seeteufel auf einem Bouquet von Wintersalat beträufelt mit Zitronenöl und mit Zitrusfrüchten garniert		18.50
Salade d'avocats et queues d'écrevisses réduction de vinaigre balsamique Avocadosalat mit Flusskrebsschwänzen und Reduktion von Balsamico Essig		22.—

Suppen

Elixir de citronnelle et curry aux noix de St-Jacques Zitronengrassuppe mit Jakobsmuschel abgeschmeckt mit Curry	kleine Tasse	14.50 9.50
Bisque de homard au cognac Hausgemachte Hummercèrèmesuppe mit Cognac verfeinert und Bärenkrebsschwanz		15.—

Bad Eptingen

FISCH Festival

Hauptgänge

Filets de sole et coquilles St-Jacques au curry endives et ananas braisés Seezungen filets und Jakobsmuscheln auf gedünstetem Brüsseler mit Ananas an einem leichten Curryjus	52.—
Sandre rôti façon «Grand-mère» sur un lit de choucroute à la crème Gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahm-Sauerkraut nach Grossmutterart	42.50
Ragoût de langouste au citron vert et pappardelles Ragout von der Languste an leichter Limonensauce mit breiten Bandnudeln	62.—
Turbotin entier poché et sauce Hollandaise Ganzer pochiertes Baby-Steinbutt mit Wurzelgemüse und frisch zubereiteter Sauce Hollandaise	Tagespreis nach Gewicht
Gratin de poissons et fruits de mer au Noilly Prat Gratin von Fisch und Meeresfrüchten an einer Noilly Prat-Sauce	44.50
Loup de mer à l'écume de vanille et feuilles d'épinards Gebratenes Wolfsbarschfilet auf frischem Blattspinat und Vanilleessenz	48.—
Filets de perche meunières Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln serviert mit Sauce Tartare	39.—
Truite au bleu maison Forelle blau «Hausart» nach altem Rezept zubereitet	1 Stück 30.— 2 Stück 48.—

Beilage nach Wunsch: Trockenreis, Salzkartoffeln oder Nudeln.