

Vorspeisen – Antipasta/Hors d'oeuvre

Gebackener Mozzarella auf Blattsalaten, mariniert
mit Balsamicoessig und Olivenöl,
dazu frisches Weißbrot € 6,80

Gefüllte Calamari auf Weißweinsauce
mit Gemüsejulienne € 7,50

Fische Austern „Fines de claire“ mit Zitrone
per Stück € 4,50

Thunfisch-Carpaccio
Mit frischem Parmesan, Olivenöl und Balsamico
€ 8,50



Jakobsmuschel überbacken
mit Knoblauch-Sahnebrösel
als Vorspeise € 9,00
als Hauptspeise € 16,00

Gemischter Vorspeisenteller kalt/warm
Prosciutto di Parmam, Salami, Calamari,
Muscheln, Garnelen € 10,50

Ein Körberl frisch getoastetes Knoblauchbrot € 3,50

Suppen (Minestre/Potages)

- Venezianische Fischeuppe
mit versch. Meeresfischen,
Muscheln und Gemüse € 5,50
- Crèmesuppe vom frischen Spargel
mit Lachsnockerl und Obershaube € 4,50

Fischfilets oder Steaks -
vom Grill oder gedünstet



- Schwertfischsteak - Pesce spada/ Espandon
vom Grill mit Beilagen nach Wahl € 15,00
- Seeteufelmedaillons - Coda di rospo/Lotte de mer
gegrillt mit Beilagen n. W. € 19,50
- Lachsmittelstück - Salmon/Saumon
gedünstet im Fischfond mit Wurzelgemüse
oder gegrillt mit Beilagen n. W. € 13,50
- Zanderfilet oder Steak - Sandra/Sandre
gebraten mit Beilagen n. W. € 13,50
- Viktoriabarsch
mit Sauce Tartar und Beilagen n. W. € 13,50

Heilbutt „Ostriesen Art“ – Halibutt/Fletan
im Rohr gebraten mit Speck, Zwiebeln
und Knoblauchschaum, dazu Beilagen
nach Wahl

€ 13,50

Wir bereiten Ihnen Fische im Ganzen aus unserer
Fischvitrine auf verschiedene Arten zu.

1. Venezianische Art -

in Venezien werden ganze Fische mit frischem Knoblauch,
Zwiebeln, Paprika, Oliven und Tomaten mit Olivenöl im
Rohr gebraten. Kartoffelblätter werden ebenfalls in der
Rein mitgebraten.



2. Art – in der Salzkruste

Ganze Fische werden in einem Mantel aus Meersalz im
Ofen gebraten. Dabei wird der Fisch nur mit frischen
Kräutern gewürzt. Durch die Salzkruste bleibt der Fisch
sehr saftig.

3. Art – gebraten in der Pfanne oder im Rohr

4. Art – im Fischfond mit Wurzelgemüse

Goldbrasse – Orata/Brême

mit wohlschmeckendem weißem Fleisch

Die Familie der Meerbrassen ist mit ca. 200 Arten in allen tropischen Meeren vertreten.

Sie wird bis zu 90 cm lang und 8 kg schwer. € 16,00

Seezunge – Sogliola/Sole

„die Königin der Meere“

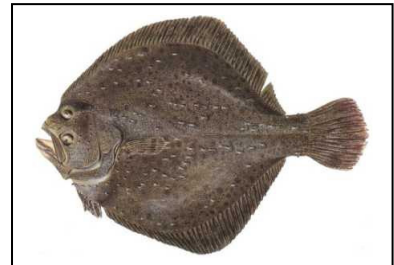
Zartes, mageres leicht verdauliches Fleisch und wird bis zu 50 cm lang. Die beste Qualität finden Sie im Ärmelkanal (Ostende oder Dover Sole).

Gegrillt mit Beilagen nach Wahl € 21,00

St. Petersfisch – San Pietro/saint Pierre

aus dem Nordatlantik, sehr mageres Fleisch im Rohr gebraten oder auf Venezianische Art

pro Person € 26,00



Steinbutt – Rombo/Turbot

ein linksäugiger Plattfisch, der sich in der Nordsee im Mittelmeer und im Atlantik aufhält.

Er wird bis zu einem Meter lang und 20 kg schwer und ist neben der Seezunge einer der edelsten Meeresfische

pro Person € 23,00

Frische Forelle – Trota/

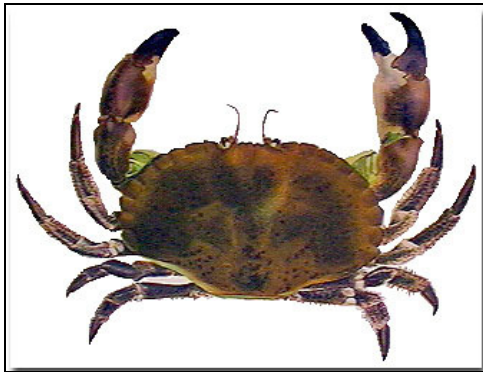
„Blau“ gedünstet im Fischfond mit Wurzelgemüse oder „Müllerin“ gebraten mit Butter und Beilagen n. W.

€ 12,50

Frische Schalentiere, Muscheln, Krusten- und Weichtiere

- Mießmuscheln – Cozze/Moules ² Seemanns Art“
gedünstet in einem Fond aus Knoblauch, Gemüsejulienne
und Weißwein, dazu frisches Weißbrot
und Salat vom Buffet € 13,00
- Gemischte Muschelpfanne
verschiedene Muscheln wie Cannolicchi
Fasolari, Tartufi, Vongole und Cozze usw.
gedünstet in Weißwein und Knoblauch
dazu frisches Weißbrot und Salat v. Buffet € 17,00
- Frische Tintenfische – Calamaris
vom Grill mit Knoblauchbutter, Ofenkartoffel
und Salat vom Buffet € 14,00
- Riesengarnelen im Speckmantel am Spieß
vom Grill mit Beilagen nach Wahl
und Salat vom Buffet € 19,50
- Scampis – Kaisergranaten vom Grill
Scampo nazionale/Nephrops norvegicus
vom Grill mit Knoblauchbutter, Beilagen nach
Wahl und Weißbrot € 19,50





Taschenkrebis - Granciporro

gefüllt und gratiniert mit
verschiedenen Beilagen und
Salat vom Buffet

€ 22,00

Languste / Aragosta

gekocht im Fischfond mit verschiedenen Saucen,
Beilagen nach Wahl und Salat vom Buffet

Preis auf Anfrage

Hummer - Astice (Kanada)

„Der Kardinal der Meere“

wird bis zu 75 cm lang und 5 kg. schwer.

Dazu gibt's verschiedene Saucen, Beilagen nach
Wahl und Weißbrot

€ 30,00

Gemischte Fischplatte - von allem etwas

verschiedene Fische (ganz oder/und Filets),

Garnelen, Calamaris und Muscheln, dazu

verschiedene Saucen und Beilagen nach Wahl

€ 22,00

Zu allen Gerichten gibt's Beilagen nach Wahl und frischen Salat
vom Buffet.

Beilagen gebratene Kartoffelblätter, Ofenkartoffel, Polenta, wilder
Reis, Gnocchi oder Salzkartoffeln.

Ein Körberl frisch getoastetes Knoblauchbrot

€ 3,50