



Fischbuffet

Forellencremesuppe
und Frühlingslauch

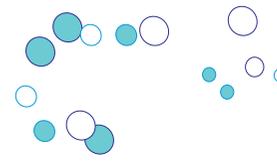


Kalte Speisen und Vorspeisen

Brathering & Matjes „Hausfrauenart“
Holländische Matjes mit Zwiebelringen
und Bratkartoffeln

Thunfisch Bruschetta - Mienudelsalat mit Shrimps
Graved Lachs mit Honig Senfsauce
und hausmacher Rösti
Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Tortillaröllchen mit Lachs
Glasnudelsalat mit Garnelen
Mienudel Salat mit Pankogarnele
Gefüllte Eier und Lachs
Blattsalate und marinierte Salate

Garnelenspieß mit Aioli



aus Meer, Fluss und
und Hagener Gewässern



Pochierte Schollenfiletröllchen in Garnelensauce
Gebratenes Zanderfilet mit Grünkohl
Gedünsteter Kabeljau mit Senfsauce
Gebratenes Seelachfilet in Mandelkruste
Gebratenes Hagener Forellenfilet „Müllerin“
Kibbeling im Backteig mit Remoulade
Gegrilltes Rotbarschfilet mit Paprikarahmsauce
Gebratenes Lachssteak an Bärlauchsauce
Gebackene Tintenfischringe mit Aioli
Spaghetti mit Meeresfrüchte und Tomatensauce
Fischragout in Safransauce mit Basmatireis
Welsfilet mit Gurken in Rahm

Gemüse der Saison
und Beilagen

Dessertbuffet

26,50 €



Sylter Wochen



Aus dem Meer



Fischgerichte Regional

...für den guten Geschmack vorab
Kirsch „Royal“ 0,21 € 4,50



Vorspeisen & Kleine Gerichte



Spezialitäten aus Neptuns Reich



Dessert

Eisbecher „Ebbe und Flut“
mit Vanilleeis, Roter Grütze und Vanillesoße

Inklusivpreise in €