

Fisch & Muscheln

Unsere saisonalen Gerichte sind passend zur Jahreszeit. Vom Küchen-Team der Schiffflände mit viel Liebe und Freude zubereitet. Einfach natürlich und voller Geschmack.

Vorspeisen

Hausgemachtes Sushi 18.50
mit Thunfisch und Avocado
serviert mit Sojasauce, Wasabi und
eingelegtem Ingwer

Fischeintopf à la Schiffflände 26.50
mit Muscheln, Crevetten und Krebsen
im Safran – Gemüsefond

Klassischer Crevetten Cocktail 13.50
serviert mit Butter und Toast

Muscheln und Co.

Miesmuscheln à la Marinières 32.00
mit Weisswein, Gemüse, Zwiebeln
und Knoblauch serviert mit Pommes Frites

Miesmuscheln mediterraner Art 36.00
in kräftigem Tomatensugo
und frischen Kräutern serviert
mit Pommes Frites

Carbonara della Nonna 34.50/28.50
mit knuspriger Pancetta
und gebratenen Muscheln

Gebratene Jakobsmuscheln 39.50/32.50
mit cremigem Risotto Nero und
knackigem Meeresspargel

Fisch

Dorade Royale am Stück gebraten 38.50
serviert mit knackigem Gemüse und
Petersilienkartoffeln

Zerlei vom Hummer 44.50
Gratinierter Hummer Thermidor und
gebackene Hummer Pralinen serviert
mit Wildreis und knackigen Kefen

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein 1dl | 6.50
Tormaresca Chardonnay IGT, 2017
Antinori
Apulien – Italien

Rotwein 1dl | 9.00
Il Bruciato DOC, 2016
Antinori
Toskana – Italien

Fleischdeklaration: Pancetta: Italien

Fischdeklaration: Jakobsmuscheln, Atlantik / Miesmuscheln, Italien / Crevetten, Island / Dorade, Italien / Krebse, Europa / Hummer, USA / Muscheln: Holland
Thunfisch, Atlantik