

Fisch & Moules

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

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet **17.50**
mit Meerrettichschaum und Blattsalat
Toast und Butter

Bouillabaisse **28.00**
mit Knoblauchcroûtons
und Sauce Rouille
kleinere Portion **16.00**

Rauchlachs-Crêpesroulade **15.50**
mit Kräuterfrischkäse gefüllt,
auf Brunnenkressebeet mit Zitronenöl,
Balsamico und Salatstrauss

Moules et frites

Moules Marinières **28.50**
mit Weisswein Gemüse, Zwiebeln
und Knoblauch
kleinere Portion **18.50**

Moules à la crème **28.50**
mit Weissweinrahmsauce und Gemüse
kleinere Portion **18.50**

Moules au cognac **28.50**
im Cognacsud mit Gemüse
kleinere Portion **18.50**

Fisch

Ganzer Felchen (ab 2 Personen)
gebraten mit Zitrone
Salzkartoffeln und Spinat
pro 100 g **6.50**

Lachsfilet **34.50**
mit Zitronen-Hollandaise
Kräuterreis und gedünstete Zucchetti

Dorade Royal-Filet **34.50**
gebraten mit Kräutern
Tomaten und Oliven
Gewürzreis und Broccoli

Unsere Weinempfehlungen

Weisswein **1dl | 8.00**
Sauvignon Blanc «Les deux Tours», 2013
Touraine – Baron de Ladoucette
Loire – Frankreich

Rotwein **1dl | 7.90**
«Aureto» Ventoux Autan, 2012
Domaine de la Coquillade
Provence – Frankreich