

Menüwachen

4 GÄNGE-MENÜ

DUETT VOM THUNFISCH

rosa gebacken mit geröstetem Sesam, Gemüse Julienne Teriyaki Sauce

UND

THUNFISCHTATAR

mit Rhabarber, Minze und Limette

KABELJAUFILLET VOM GRILL

mit Krustentierschaum

Karotten - Ingwer - Püree und Nordseekrabben

FLANKSTEAK GEGRILLT

vom australischen Weideochsen, Spinatcrème, grüner Spargel,
Frühlingslauch, Kirschtomaten und Thymianjus

RHABARBER- MANDELCRUMBLE

frisch aus dem Ofen mit Vanilleeis

**39,90€ PRO PERSON STATT 69,90€
INKLUSIV ALKOHOLFREIEM RHABARBER SPRITZ**

UNSERE WEINEMPFEHLUNG, ABGESTIMMT MIT DEM MENÜ

AUSGEWÄHLT ZUM ZWISCHENGANG:

2021ER SAUVIGNON BLANC II, VON WINNING, PFALZ

0,1L €7,5

0,2L €12

FÜR DEN HAUPTGANG:

2019ER RÉSERVE DEL CONTE, MANINCOR, SÜDTIROL

0,1L €8,9

0,2L €14,5

ZUM DESSERT EIN EDELSÜSSER WEISSWEIN

AUS DEM SAUTERNES

2019ER LAFLEURMALLET, MAISON CHEVAL

5CL €6,2

Flammkuchen & Burger

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

Speck, Zwiebeln und Schmand

17,5

RÄUCHERLACHS FLAMMKUCHEN

Kirschtomaten, Rucola Salat und Teriyaki Sauce und Schmand

18,8

ZIEGENKÄSE MIT GRÜNEM SPARGEL FLAMMKUCHEN

Tomaten- Clubsauce, rote Zwiebeln und Rucola

17,5

BEACHBURGER MIT 180G US-BEEF

Burger Sauce, Cheddar-Käse, Tomate, Gewürzgurke, Rucola und Pommes frites

21,9

FISCHCLUB LACHSBURGER

Burger Sauce, Avocado-Crème und Mango-Chutney, Rucola und Pommes frites

23,9

Aperitif

PAMPELLE TONIC

Pampelle Ruby D'Apéro mit Tonic Water aufgeschenkt.

Fruchtig, erfrischend

9,5 JE GLAS 0,2L

Varweg

FISCHCLUB`S EDLE FISCHSUPPE

Fischfilets, Weich- und Krustentiere

10,9

BÄRLAUCHCREMESUPPE

gebratene Riesengarnele, Pesto und Croutons

10,8

THUNFISCH TRIFFT KALB IM FISCHCLUBSTYLE

Thunfisch gebacken mit Sesam und Teriyaki Lack

rosa gebratenes Kalbsfilet mit einer leichten Mayonnaise- Kapernsauce

17,8

3 RIESENGARNELEN VOM GRILL

junger Rhabarber mit grünem Spargel und Bärlauch Vinaigrette

16,8

Salat

WILDKRÄUTERSALATE DER SAISON

mit grana padano und hausdressing

9,8

WAHLWEISE DAZU:

4 RIESENGARNELEN MIT ESTRAGON- AIOLI

17,8

ODER

DORADENFILET VOM GRILL

19,5

Hauptsachen

PANNFISCH

Filets von Zander und Steinbeißer, Gurkensalat mit Dill- Schmand, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Hamburger-Senfsauce

24,9

GARNELENPFANNE FISCHCLUB STYLE

in Olivenöl, etwas Chili, Knoblauch und gebackenes Gemüse

25,8

KABELJAUFILET VOM GRILL

Karotten-Ingwer Püree, grüner Spargel mit Kirschtomaten und Krustentierschaum

32,8

DORADENFILET VOM GRILL AUF BÄRLAUCH- RISOTTO

gebackenes Gemüse, Rucola, Grana Padano und Pesto

32,8

BÄRLAUCH- RISOTTO OHNE FISCHFILET

21,8

KUTTERSCHOLLE

Pellkartoffelsalat mit Bohnen, Tomate und Dijonsenf dazu Gurkensalat mit Dill-Schmand, gerösteter Speck

26,5

mit frischen Nordsee-Krabben

32,5

GANZE SEEZUNGE MÜLLERIN

geschwenkte Butterkartoffeln und kleiner Salat

45,0

FLANKSTEAK VOM AUSTRALISCHEN WEIDEOCHSEN

grüner Spargel mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

feine Spinatcrème, Thymianjus

34,9

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL

mit Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

25,9

Für die „Lüttn“

BIS 12 JAHRE

FISCHSTÄBCHEN FISCHCLUB STYLE

paniertes Fischfilet mit Bratkartoffeln

9,5

KLEINES WIENER SCHNITZEL

mit Bratkartoffeln

9,5

SPAGHETTI

in Butter oder Tomatensauce

5,5

Dessert

FISCHCLUB KLASSIKER

CRÈME-BRÛLÉE

mit gebranntem Rohrzucker und Cassis Sorbet

9,5

RHABARBER-MANDELCRUMBLE

frisch aus dem Ofen mit Vanilleeis

9,8

HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL

mit Mandeln, Rosinen und cremigem Vanilleeis

8,5

HAMBURGER ROTE GRÜTZE

cremig Vanilleeis

8,8