



Vorspeisen / Starters

Duo von frittierten Sardellen und Calamares mit Sauce Aioli deep-fried anchovies and calamares with sauce aioli ***	€ 11,90
Jakobsmuscheln gratiniert auf Blattspinat scallops gratiné on leaf spinach ***	€ 16,90
Gambas in Olivenöl , Knoblauch und Peperoni gambas in olive oil, garlic and chilli ***	€ 9,90
Ganze Baby-Calamares gegrillt mit Sauce Aioli whole baby calamares grilled with sauce aioli ***	€ 9,50
Original französische Fischsuppe mit Croûtons orginal french fishsoup with croûtons ***	€ 8,90
Pulpo á la Plancha mit Knoblauchöl octopus with garlic oil ***	€ 16,40
6 Stück Austern "Portugaises" mit Schwarzbrot und Schalotten-Vinaigrette six oysters with brown bread and shallots-vinaigrette ***	€ 16,90



FrISChe Matjes Fresh Matjes (young herring)

- Matjesfilets auf Schwarzbrot** mit Zwiebelringen € 7,90
filets of herring on brown bread with onionrings

- Matjesfilet "Hausfrauen Art"** mit Salzkartoffeln € 8,90
filets of herring with boiled potatoes

Salate / Salad

- Marktfrischer Salat der Saison** € 7,90
fresh seasonsalad

- Meeresfrüchtesalat mit Crevetten und Austern** € 11,90
seafoodsalad with shrimps and oysters

- Geschälte Gambas vom Rost auf buntem Salat** € 14,90
peeled and grilled gambas on salad

- Gegrillte Jakobsmuscheln auf Salat** mit Honig Dressing und Sesam € 16,90
grilled scallops with salad with honey-dressing and sesame

- Gemischter Salat "Fischmarkt"** € 14,90
mit Lachsstreifen, Scampi und Vongole
mixed salad with salmon, scampi and clams

- Salatteller Ziege** mit Ziegenkäse in Brick-Teig € 16,90
mixed salad with goat cheese in brick dough



Vom Grill/From Grill

Alle Gerichte werden mit Kartoffelchips oder Salzkartoffeln
oder Butterreis und Salat serviert
All meals are served with potato crisps
or boiled potatoes or butter rice and salad

Ganze Dorade mit Rosmarinbutter	€ 14,90
whole sea bream with rosemary butter	

Ganze Seezunge mit Knoblauchbutter	€ 24,60
whole sole with garlic butter	

Lachssteak ca. 300g mit Rosmarinbutter	€ 18,40
salmon steak with rosemary butter	

Zanderfilet ca. 300g mit Knoblauchsauce	€ 18,90
pike-perch filet 300g with garlic sauce	

Thunfischsteak (Sashimiqualität) ca. 200g	€ 26,90
tuna steak 200g	

Steinbutt mit Salbeibutter	€ 21,20
turbot with sage butter	

Schwertfischsteak mit Knoblauchbutter	€ 21,90
swordfish with garlic butter	

Seeteufel Medallion mit Knoblauchbutter	€ 19,90
monkfish medallion with garlic butter	

Riesengarnelenspieß 6 Stück	€ 16,90
king prawns six pieces	



Hauptgerichte / Main course

Backfisch mit Kartoffelsalat und Remoulade fried fish with potatosalat and remoulade-sauce	€ 9,50

Gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln roast coalfish with boiled potatoes	€ 11,90

Rotbarschfilet gebraten mit Kartoffelchips und Salat redfish grilled with potato crisps and salad	€ 14,90

Gekochter Pulpo "spanische Art" auf Salzkartoffeln, Olivenöl, Knoblauch und Meersalz (etwas scharf) boiled octopus on boiled potatoes, olive oil, garlic and sea salt (a little spicy)	€ 18,90

Ragoût von Edelfischen in Rahmsauce mit Reis ragout of gourmet fish in cream souce and rice	€ 12,60

Ganzer Hummer 600-700 g auf Reis mit Salat whole lobster on rice with salad	€ 48,90

1/2 Langustenschwanz gegrillt oder thermidor auf Butterreis und Blattspinat 1/2 spiny lobster grilled or thermidor on butter rice and leaf spinach	100g € Tagespreis

Plateau de fruits de mer "Royal" mit 1/2 Hummer, Scampi, Austern, Vongole und Pulpo für zwei with half lobster, scampi, oysters, clams and octopus for two	€ 46,40



Pasta

Tagliatelle mit Fjordlachs in Sahnesauce	€ 11,90
tagliatelle with fjord salmon in cream souce	

Spaghettini Vongole mit Knoblauch und Olivenöl	€ 12,60
spaghetti vongole (clams) with garlic and olive oil	

Tagliatelle mit frischem Thunfisch, Kirschtomaten und Oliven	€ 13,90
tagliatelle with fresh tuna, cherry tomatoes and olives	

Spaghettini mit Meeresfrüchten	€ 14,90
spaghetti with sea food	

Tagliatelle mit Rindstreifen	€ 13,90
tagliatelle with beef stripes	

Fleischgerichte/Meat dishes

Salat mit gebratenen Putenstreifen	€ 14,40
salad with grilled turkey	

Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Kartoffelchips	€ 16,90
turkey steak from grill with herb butter and potato crisps	

Schnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelchips	€ 14,50
schnitzel with potatoes crisps	

Mixed Grill (Rind, Pute, Schwein), Kartoffelchips und Kräuterbutter	€ 18,90
mixed grill (beaf, turkey, pork), potato crisps and herb butter	

Hüftsteak ca. 300g vom Grill mit Pommes	€ 18,90
steak from grill with french fries	



Klassisch / Classic

Bratwurst mit Pommes € 9,20
bratwurst with french fries

US-Burger mit 100% Angusrind mit Pommes € 14,90
US-burger made from 100% angus beef with french fries

Für unsere kleinen Gäste For our small guests

Kleines, paniertes Fischfilet mit Kartoffelchips und Remouladensauce € 8,50
small breaded fish filet with potato crisps and remoulade sauce

Dessert

Crème brûlée € 5,90

Limettensorbet mit Prosecco € 4,90
lime sorbet with prosecco

Himbeersorbet mit Prosecco € 4,90
raspberry sorbet with prosecco

Tiramisu € 5,90



Biere

Früh Kölsch	0,3l	€ 2,90		
Weizen	0,3l	€ 2,90	0,5l	€ 5,20
Pils	0,3l	€ 2,90		
Malzbier 0%	0,3l	€ 2,60		
Weizen 0%			0,5l	€ 5,20

Heißgetränke

Kaffee		€ 2,60
Cappuccino		€ 2,90
Milchkaffee		€ 3,20
Latte Macchiato		€ 3,60
Espresso		€ 2,40
Doppelter Espresso		€ 3,40
Frischer Minztee		€ 3,80
Diverse Teesorten		€ 2,60

Softdrinks

Rheinfelsquelle Gourmet	0,75l	€ 6,90
Mineralco	0,3l	€ 2,90
Sinalco Cola	0,3l	€ 3,20
Sinalco Cola light	0,3l	€ 3,20
Sinalco Orange	0,3l	€ 3,20
Sinalco Zitrone	0,3l	€ 3,20
Apfelschorle	0,3l	€ 3,20
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,3l	€ 3,20



Spirituosen

Sharish Blue Magic Gin	2cl	€ 7,90
Windspiel Premium Sloe Gin	2cl	€ 7,90
Windspiel Premium Dry Gin	2cl	€ 7,90
Marco Bonfante Grappa di Gavi	2cl	€ 5,90
Marco Bonfante Grappa di Moscato	2cl	€ 5,90
Castelli Giuseppe Grappa Mebbioline	2cl	€ 5,90
Castelli Giuseppe Grappa al Miele	2cl	€ 5,90

Champagne

James Bergeronneau	0,75l	€ 92,90
James Bergeronneau Rosé	0,75l	€ 92,90
Moët & Chandon Ice Impérial	0,75l	€ 126,90
Moët & Chandon Rosé Impérial	0,75l	€ 126,90
Veuve Clicquot	0,75l	€ 122,90
Dom Pérignon	0,75l	€ 360,00

Sekt /Cremant

Ernst Hein Riesling Sekt	0,1l	€ 7,90
D'alsacs Cremant	0,1l	€ 7,90



Offene Weine

Weißweine

0,2 Liter pro Glas

SPANIEN/ Cariñena – Bodegas y Viñedos Monfil Kalius Blanco "Viña 22" weizenfarbener Wein, duftig und mit ausgeprägten Fruchtaromen, feiner Zitrusnote; frisch, fruchtig, dabei angenehm mild am Gaumen	3,90 €
ÖSTERREICH / Wagram - Josef Ehmoser Grüner Veltliner "Von den Terrassen" feine, dichte Fruchtwürze an der Nase; eleganter Frischeschliff, pikant – würzig, klar strukturiert	6,50 €
ITALIEN / Venezien St. Barthelmeh Chardonnay delle Venezie I.G.P reife, tropische Früchte, gute Balance, frische Säure und angenehmer Nachgang	4,50 €
DEUTSCHLAND / Mosel – Weingut Markus Molitor Pinot Blanc Q. b. A. "Haus Klosterberg" klar, frisch und fein mit intensiver Frucht; saftig und brillant am Gaumen	7,50 €
DEUTSCHLAND / Mosel – Weingut Nick Köwerich Riesling halbtrocken angenehm mild, frisch und fein-spritzig	5,50 €

DEUTSCHLAND / Rheinhessen Nahe – Johanninger **6,50 €**

"Edition Herzer" Grünweiss VEGAN & ECOVIN

Dieser Wein kombiniert die typisch grünen Aromen des Sauvignon Blanc mit der Feinheit des Silvaners. Erfrischend würzige und trockene Art

DEUTSCHLAND / Rheinhessen – Weinhaus Dusemund **4,50 €**

Grauburgunder "SonnenWerk"

an der Nase tropische Fruchtaromen, ausgezeichnete Fülle

DEUTSCHLAND / Rheinhessen – Weinhaus Dusemund **4,50 €**

Weißburgunder "SonnenWerk"

erfrischend am Gaumen, fruchtig elegant mit Anklängen an Zitrusfrüchte

DEUTSCHLAND / Rheingau – Weingut Robert Weil **7,50 €**

Riesling Gutswein

feinfruchtig und herzhaft, feine Balance

Roséweine

0,2 Liter pro Glas

SPANIEN / Cariñena – Bodegas y Viñedos Monfil **3,90 €**

Kalius Rosado "Viña 22"

duftig an der Nase, trocken, leicht und fruchtig am Gaumen

DEUTSCHLAND / Pfalz – Winzerverein Deidesheim **4,50 €**

Spätburgunder & Portugieser Rosé

mild, beerig, fruchtsüße Aromen, vollmundig und süffig

FRANKREICH / Minervois – Château Mignan **6,50 €**

Syrah und Grenache "Pech Quisou"

sehr saftig, vollmundig, dichte Aromen roter Beeren, lang anhaltendes Finale

Rotweine

0,2 Liter pro Glas

SPANIEN / Navarra – Bodegas Chivite Parador Reserva weiche und ausdrucksvolle Cuvée aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon, 18 Monate in Eiche gelagert, elegante und fein eingebundene Tannine	4,90 €
SPANIEN / Rioja – Bodegas Loli Casado Tempranillo "Jaun de Alzate" Joven reife Fruchtaromen, schwarze Kirschen und Erdbeeren, reife und reiche Tannine, harmonisch	4,50 €
ITALIEN / Veneto – St. Barthelmeh SRL Merlot delle Venezie I.G.P harmonisch, samtig, körperreich, typischer ausdrucksvoller Merlot	4,50 €
ITALIEN / Salento – Gerardo Cesari Primitivo "Salento" I. G. T. kräftiger Duft nach Kirsche und Feigen; satte Fruchtfülle, voll und rund, saftig	5,50 €
FRANKREICH / Ventoux – Domaine du Vieux Lazaret Cuvée aus Grenache - Syrah - Cinsault - Carignan In der Nase Aromen von Johannisbeere, Kirsche, rund, sehr fruchtig und vollmundig, gut ausgewogen	6,50 €