

Vorspeisen | Starters

Fischsuppe mit Safran Fish soup with saffron	12,50 €
Black Tiger Garnelen mit Saté Sauce und einem kleinen Salat Black Tiger prawns with saté sauce and a small salad	16,50 €
Crevetten Cocktail mit Früchten Shrimps cocktail with fruits	15,50 €
Thunfisch Tartar Tuna tartar	15,00 €
3 Austern „Fines de Claires“ 3 oysters "Fines de Claires"	13,50 €
Hummersuppe mit Shrimps Lobster soup with shrimps	15,50 €
Jacobsmuschelnüsschen auf Apfelbett und karamelisiertem Chicoree Scallops on a bed of apples and caramelized chicory	15,50 €
Flusskrebse mit lauwarmer Vinaigrette Crayfish with lukewarm vinaigrette	15,50 €
Nordseekrabben mit Reibekuchen und Creme Fraiche North Sea crabs with potato pancakes and crème fraiche	16,50 €
Frisch mariniertes Carpaccio von Dorade Fresh marinated carpaccio of sea bream	15,50 €
Salat Variation mit Thunfischstreifen und Garnelen Salad variation with tuna strips and shrimp	15,50 €
Vorspeisen Teller Appetizers plate	16,50 €
Matjes auf Schwarzbrot Herring on brown bread	12,50 €
Matjes Tartar Herring tartar	12,50 €
Oktopussalat mit Shrimps Octopus salad with shrimps	15,50 €
Sepia gegrillt mit Salat Grilled cuttlefish with salad	15,50 €
Lachs Carpaccio mit Rucola Salmon Carpaccio with Arugula	14,50 €
Garnelen in Knoblauch und provenzalischen Kräutern Shrimps sautéed with garlic and Provencal herbs	16,50 €

Hauptspeisen | Main Courses

„Bouillabaisse“ des Hauses	27,50 €
Rosa gebratenes Thunfischfilet an Balsamico Essig mit Gemüse und Kartoffel - Sellerie Püree Pink seared tuna fillet with balsamic vinegar served with vegetables and mashed potatoes with celery root	34,50 €
Riesengarnelen mit Basmati Reis, Blattspinat und einer Hummersauce King prawns with basmati rice, leaf spinach and a lobster sauce	34,50 €
Lotte Medaillons auf Austernpilzen und Seealgen Monkfish medallions on oyster mushrooms and seaweed	34,50 €
Loup de Mer mit karamellisiertem Chicoree an Portweinsauce Sea bass with caramelized chicory on port wine sauce	28,50 €
Steinbuttfilet auf Puy Linsen Fillet of turbot on Puy lentils	35,50 €
Dorade oder Loup de Mer im Ganzen gegrillt mit Spinat und Bratkartoffeln Grilled sea bream or sea bass whole with spinach and roast potatoes	27,50 €
Composition du Chef Composition du Chef	34,50 €
Seezungenröllchen gefüllt mit Lachs, frischem Blattspinat und Basmati Reis Sole rolls stuffed with salmon, fresh spinach leaves and basmati rice	26,50 €
Hummerragout auf Bandnudeln, Austernpilze und einer feinen Hummersauce Lobster ragout on ribbon noodles, oyster mushrooms and a fine lobster sauce	36,50 €
Schwertfischfilet gegrillt mit Bratkartoffeln und Gemüse Grilled swordfish fillet with fried potatoes and vegetables	33,50 €
Salat Composition mit Edelfischen Salad Composition with noble fish	28,50 €
Scholle „Finkenwerder Art“ Plaice "Finkenwerder style"	23,50 €
Schellfisch „Düsseldorfer Art“ Haddock "Düsseldorf style"	24,50 €
Zanderfilet mit Gemüse und Bratkartoffeln Pike perch fillet with vegetables and fried potatoes	26,50 €
Dorade oder Loup de Mer Filet mit Salat und Honig-Senf Dressing Filet of sea bream or sea bass with salad and honey-mustard dressing	27,00 €
Rotbarschfilet mit Bratkartoffeln und Salat Redfish fillet with roasted potatoes and salad	25,50 €
Lachsfilet gegrillt mit Blattspinat und Bratkartoffeln Salmon fillet grilled with leaf spinach and fried potatoes	26,00 €
Kabeljaufilet gegrillt mit Bratkartoffeln, Gemüse und Senfsauce Cod fillet grilled with fried potatoes, vegetables and mustard sauce	27,50 €
Duett von Lachs und Zanderfilet mit Gemüse und Bratkartoffeln Salmon and pike-perch fillet duet with vegetables and roasted potatoes	26,50 €