

# FRÜCHTE DES MEERES & KRUSTENTIERE

## SEAFOOD - POISSON ET CRUSTACÉS

### Vorspeisen

**3 Stück Felsenaustern „Fines de Claire“ – Chesterbrot** 9,50  
Oysters - Huîtres

**Mille Feuille vom Rauchlachs und Räucherforellenmousse mit Kaviar Creme fraîche an Wildkräutersalat** 15,00  
Mille feuille of salmon an trout mousse with caviar creme fraîche - herb salad  
Mille feuille avec saumon et mousse de truite - creme fraîche de caviar - salade de herbes

**Gratinierte Jakobsmuscheln und kross gebratene Speckstreifen auf pikanten Tomatenconfit** Vorspeise 14,80  
Hauptspeise 34,00  
Gratinated scallops with fried bacon and tomatoe confit  
Saint-Jacques gratinée avec jambon rôti et confit de tomates

**Aus unserem Meerwasserbassin:**  
**Canadischer Hummer ausgelöst an eigener Sauce französischer Nudeln** halb 18,50  
ganz 34,00  
Half lobster gratinated and noodles – Demi Homard gratiné avec et nouilles

### Suppen

**insel´s klare Fischsuppe mit Pernod verfeinert kleine Fischfilets und Gemüserauten – Sauce Rouille - Knoblauchcroûton** 9,80  
Bouillabaisse with pernod and garlic croûton  
Bouillabaisse avec pernod et croûton l´ail

**Bisque - Hummercremesuppe mit Cognac- und Schöpfrahm** 9,80  
Lobster bisque with cognac – Bisque d´ homard avec cognac

### Wir empfehlen zu unseren Fischspezialitäten

**Entere – deux- mers – Chateau Haut Pognan** 0,25l 5,20  
**Sauvignon -S- trocken - Weingut Albrecht-Gurrath** 0,75l 24,00  
**Sancerre Rosé - La Moussière - Alphonse Mellot** 0,2l 6,80  
**Chablis Premier Cru - Domain William Fevre** 0,75l 48,00

### Hauptspeisen

**„Hamburger Pfannfisch“ Fischfiletwürfel mit Zwiebeln Bratkartoffeln - Specksensaue** 16,00  
Fillets of fish with roast potatoes and mustard-bacon sauce  
Filets de poisson avec pommes de terre rôties et sauce moutarde

**Ganze Dorade „Royal“ mit Olivenöl und Kräutern gebraten Tomaten – Zucchini-ragout - Safranrisotto** 19,00  
Dorado with tomatoes and courgettes ragout – safran risotto  
Coriphène avec ragout de tomates et courgettes – risotto de saffron

**Atlantik Seeteufel mit Parmaschinken und Basilikum an leichtem Pesto - Ratouillegemüse und Rahmpolenta** 24,00  
Angler-fish with parma ham and basil - ratatouille and polenta  
Lotte de mer avec jambon de parma et basilic - ratatouille et polenta

**insel´s Fischplatte mit Hummerkrabben** ab 2 Pers.- from two person – à partir de 2 personnes  
**pochierte und gebratene Edelfische an Hummer- und Champagnersauce Gemüse vom Markt – Kräuterspaghetti und gemischter Reis** pro Person / per person 28,50  
Fish plate with lobster and champagne sauce – vegetables – spaghetti and rice  
Plat de poisson avec sauce d´homard et au champagne - légumes – spaghetti et riz