

Warme Fischgerichte

Wir filetieren unseren Fisch von Hand und geben uns große Mühe alle Gräten zu entfernen. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass in seltenen Fällen noch wenige Gräten im Filet verbleiben.

Anstatt den aufgeführten Soßen ,bieten wir den Fisch auch natur gebraten, mit Zitrone und zerlassener Butter an, oder mit einer Soße Ihrer Wahl.

<i>Pochiertes Dorschfilet in Dill-Senfsoße</i>	6,90	€
<i>Barschfilet mit Kräuterkruste überbacken</i>	6,90	€
<i>Frischer Fjordlachs mit Dill- oder Basilikumsoße</i>	7,80	€
<i>Gebackene Fischroulade mit Broccolifüllung</i>	7,80	€
<i>Gegrilltes Thunfischfilet mit Kräuterbutter</i>	7,80	€
<i>Arktischer Saibling mit Kräuter-Senfkruste</i>	7,80	€
<i>Gefülltes Lachsschnitzel mit Tomate und Mozzarella</i>	7,80	€
<i>Zanderklößchen in Rieslingsoße</i>	7,80	€
<i>Ragout von Edelfischen in Safransoße</i>	7,80	€
<i>Roulade von der Lachsforelle mit grüner Soße</i>	7,80	€
<i>Filet vom Wolfsbarsch mit Basilikum-Limonensoße</i>	8,80	€
<i>Scheiterhaufen von Lachs und Zander, mit Gemüse und Kartoffelstäbchen</i>	8,80	€
<i>Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel</i>	8,80	€
<i>Gebratener Seeteufel mit Rotwein und Nussbutter</i>	9,70	€
<i>Seezungenröllchen mit kleinem Gemüse und Hummersoße</i>	12,40	€
<i>Souffliertes Steinbuttfilet mit Champagnersoße</i>	12,40	€
<i>Edelfischpraline: Jakobsmuschel und Steinbutt mit Trüffeln im Spinatmantel</i>	12,90	€
<i>Riesengarnelen (ca.170 g) nach Wunsch zubereitet: z.B. mit Safransoße oder in Orangenbutter gebraten</i>	12,90	€
<i>Variation von Seezunge, Rotbarbe und Hummer dazu Sc. Bearnaise oder Champagnersoße</i>	12,90	€
<i>Riesengarnelen auf zweifarbigem Kaviarschaum</i>	17,60	€

Viele der aufgeführten Fischgerichte eignen sich auch als Zwischen-gericht bzw. als Vorspeise beim Menü. Bitte erfragen Sie bei Bedarf den entsprechenden Preis.

z.B.

<i>Calzone von Loup der mer und Auberginen auf Kräuternudeln</i>		
<i>Vorspeise/ Zwischengericht</i>	5,90	€
<i>Hauptgang</i>	10,60	€
<i>Seeteufelfilet im Wirsingmantel, dazu weiße Pfeffersoße und Speck- Kartoffeln</i>		
<i>Zwischengericht</i>	6,80	€
<i>Hauptgang</i>	12,80	€

Wilken Gourmet GmbH
 Telefon (0731) 9679704
 Telefax (0731) 602 35 08
 www.fleur-de-cuisine.de
 eMail: info@fleur-de-cuisine.de

fleur  *de cuisine*
 Wilken Gourmet GmbH