

## Duell der Fische 2025

### **Heringsalat** Marseille, pikant

(Matjes, Russen, Erdäpfel, Erbsen, Rote Rübe, Mayo, Sauerrahm, Ketchup, Chilli)

### **Heringsalat** Seemann

(Matjes, Russen, Erdäpfel, Lauch, Gurkerl, Zwiebel, Mayo, Sauerrahm)

### **Soft Shell Crabs**

in Tempura-Teig gebacken mit 2-erlei Dip

### **„Schwarzer“ Thunfisch** mit Sojasprossensalat und Sesamcreme

Hausgeräuchertes **Welsfilet** mit Roten Rüben und Krenschäum

### **Muschelcremesuppe**

### **Fischbeuschelsuppe**

### **Heringschmausteller**

(Roastbeef, Räucherforelle, Räucherlachs, Gefülltes Ei, Schinkenrolle, Kräuterscholle, Heringsalat)



## Die Duellanten (zwei Gerichte – ein Teller)

Mediterraner **Oktopus** gegrillt, mit Ofengemüse

als Hauptgericht  
im Duell

**Lachsfilet** im Salzteig (20 min. Vorfriede)

mit Zucchini und Zitronenverbene-Risotto

als Hauptgericht €  
im Duell

Geschmorter **Rochenflügel**

mit Kapern-Zitronensauce und Erdäpfelspalten

als Hauptgericht  
im Duell

**Miesmuscheln** im Weißweinsud

Koreander, Knoblauch; dazu Baguette

als Hauptgericht  
im Duell

Knusprige **Fischstäbchen**

mit Erbsenreis und hausgemachtem Ketchup

als Hauptgericht  
im Duell

Gebratener **Seeteufel**

mit Blutwurst, Linsen und Erdäpfelkrapfen

als Hauptgericht  
im Duell

Gebratenes **Saiblingsfilet**

mit Kohlrabi-Gratin und Safransauce

als Hauptgericht  
im Duell

Steirisches **Karpfenfilet** in Kürbiskernpanier

mit Kernölmayonnaisesalat

als Hauptgericht  
im Duell

**\*an Sonntagen nicht verfügbar**