

## Fisch, Schalen- und Krustentiere

---



- 
- „Calamari Romagna“** € 11,90  
Tintenfischringe im Teigmantel gebacken  
mit pikantem Knoblauchrahm (Aioli) und einem Salatbouquet
- Gratinierte Seemuscheln** mit pikanter Knoblauch-Petersilie-Tomatensauce € 12,90  
und Schafskäse aus dem Backofen  
mit hausgebackenem Kugelbrot
- „Scampi arrosto“ im Pfännchen** € 13,90  
Mittelgroße Black Tiger Garnelen ohne Kopf und ohne Schale  
in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten und gratiniert  
mit hausgebackenem Kugelbrot
- Wildlachs-Taglierini** € 15,50  
Vom Wildlachsfilet mit einigen Shrimps in fein abgeschmeckter  
Limetten – Safransahnesauce auf frischen Taglierini  
(frische dünne Bandnudeln)
- „Zanderplatte“** € 18,90  
Zarte Zanderfilets natur in Butter gedünstet  
an Rosmarinröstkartoffeln und einem bunten Salatbouquet  
mit Strauchtomaten, Gurken und einem Joghurt-Kräuterdip