



Vorspeisen traditionell

Blattsalat Wildkräuter Gartengemüse Nüsse	7,50
Blattsalate mit Wildkräutervinaigrette, mariniertem Gemüse und gerösteten Nüssen	
wahlweise servieren wir Ihnen zum Salat	
gebratenes Zanderfilet	+ 11,00
gebackenen Camembert	+ 5,50
gebratene Riesengarnelen	+ 9,00
Matjes Apfel Zwiebel Kartoffel	8,50
Matjes mit Apfel-Zwiebel-Schmand und Bratkartoffeln	
als große Portion	14,50
Köllnitzer Fisch-Pott	6,50
Feuriger Fischeintopf mit Fischfilet, verschiedenem Gemüse und Paprika	

Vorspeisen modern

Thunfisch Apfel Ingwer	13,50
Carpaccio vom kalt geräucherten Thunfisch mit Apfel- Ingwer- Relish	
Forelle Zwiebel Aquavit	12,90
Gebeiztes Forellenfilet, Aquavitsud, cremige und gebrannte Zwiebeln	
Gurke Dill Lachs	7,50
Kalte Gurkensuppe mit hausgeräuchertem Lachs, Dill und Crôutons	



Räucherfisch aus unserer Manufaktur

Unsere Räucherfischspezialitäten servieren wir mit Meerrettich, Butter, Honig-Senfsauce, Silberzwiebeln, Gewürzgurken und frischem Landbrot.

Aal	9,00	Kaltgeräucherter Lachs	8,00
Forelle	7,00	Kaltgeräucherter Thunfisch	9,50
Saibling	6,50		
Räucherrolli	7,50	Variation aus 3 Sorten	18,50
(Lachs, Lachsforelle, Butterfisch)		Ihrer Wahl	



Hauptspeisen aus eigenem Fang

Zander	19,90
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet, sautiertes Gartengemüse, Petersilienkartoffeln	
Gebratenes Zanderfilet mit Schmorgurken, saure Sahne, Speck und Kartoffelstampf	
Aal	19,50
Gebratener Aal mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	
Aal grün, mit Dillsauce, Salzkartoffeln und kleinem Salat	
Wels	17,50
Gebratenes Welsfilet mit cremigen Kartoffel- Spargelragout und Kerbel	
Hecht	16,50
Köllnitzer Klopse vom Hecht mit Kapern, rote Bete und neuen Kartoffeln	
Fischvariation für 2 Personen	46,00
Variation von gebratenem Aal, Zander und Wels serviert mit Blatt- und Gurkensalat, Wermut- und Dillsauce, Petersilien- und Bratkartoffeln	

Hauptspeisen aus dem Meer

Steinbutt Bärlauch Topinambur Bandnudeln	21,90
Gebratenes Steinbuttfilet mit gebackenen Topinambur, Bandnudeln und Bärlauchschaum	
Jakobsmuscheln Paprika Passe Pierre Kartoffelkrapfen	19,90
Gebratene Jakobsmuscheln mit Paprikaragout, Passe Pierre Algen und hausgemachten Kartoffelkrapfen	



Unsere Klassiker

Lachs Gurke Kartoffel Meerrettich	17,90
Heiß geräucherter Lachs mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Gurkensalat und Meerrettich	
Forelle Mandel Kartoffel	16,90
Im ganzen gebratene Forelle mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	

Hauptspeisen vom Land

Maishähnchen Zitrone Tomate Bandnudeln	17,50
Gebratene Maishähnchenbrust mit geschmolzenen Tomaten, Zitronenschaum und Bandnudeln	
Kalbsrippchen Kraut Speck	17,90
Glasierte Kalbsrippchen mit hausgemachten Krautsalat und Kartoffel- Speckstampf	
Surf and Turf	23,50
Filet vom Weiderind mit Garnelen, Stangenbohnen und Röstkartoffeln	

Vegetarischer Genuss

Topinambur Joghurt Wildkräuter Kamille	12,50
Gebackene Topinambur mit Gewürzjoghurt, Kamillengelee und Wildkräutern	
Kartoffel Gartengemüse Petersilie	14,00
Hausgemachte Kartoffelkrapfen mit saisonalem Gemüse und Petersilienvinaigrette	



Dessert

Brownie Waldbeere Vanille Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Waldbeeren und Vanilleeis	6,90
Weißer Schokolade Erdbeere Minze Weißer Schokoladenschaum mit Erdbeerragout und Minzpesto	7,50
Blütenhonig Apfel Karotte Eisparfait mit Blütenhonig, Karottensud und eingelegte Äpfel	7,90