

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Reis und Beilagesalat serviert

Viktoriabarschfilet

- 200 **Viktoriabarschfilet**
gegrillt, in Krabben-Honig-Senfsauce (F)
- 201 **Viktoria Spinaci**
gegrilltes Viktoriabarschfilet auf Spinat mit Schafskäse
überbacken; auf Dillsauce (F)
- 202 **Viktoria a la Estragon**
gegrilltes Viktoriabarschfilet auf Estragon-Orangen-Sauce (F)

Seezunge

- 204 **Sogliaola a la Salbia**
gegrilltes Seezungenfilet in Salbei-Butter-Sauce
- 205 **Sogliaola al Oporto**
Seezungenfilet auf frischem Spinat, mit Portwein-Kräuter-Sauce
- 206 **Sogliaola della Casa**
gegrilltes Seezungenfilet auf frischen Champignons und Garnelen
in Portweinsauce
- 207 **Sogliaola al Camarones**
gegrilltes Seezungenfilet auf Hummer-Shrimps-Cremesauce (F)
- 208 **Sogliaola a la pera**
gegrillte Seezunge auf Birnencreme-Safran-Sauce

Fischgerichte

Alle Fischgerichte werden mit Reis und Beilagesalat serviert

Zander und Lachsfilet

- 210 *Luccio con Gambaretti*
gegrilltes Zanderfilet mit Krabben und Rosinen auf Proseccosauce (F)
- 211 *Luccio al Forno*
überbackenes Zanderfilet mit Meerrettich-Honig-Kruste (F)
- 212 *Salmon de la Casa*
gegrilltes Lachsfilet mit frischem Basilikum auf Hummer-Tomatensauce
- 213 *Salmon con Camerones*
gegrilltes Lachsfilet mit Garnelen auf Dill-Senfsauce (F)
- 214 *Salmon Amoroso*
gegrilltes Lachsfilet mit Krabben auf Hummer-Shrimps-Cremesauce (F)

Scampi

- 216 *Scampi al Tomatos*
im Ofen gebackene Großgarnelen (5 Stück) mit Knoblauch, Fleischtomaten und Oliven
- 217 *Scampi Francesa*
5 Großgarnelen mit Knoblauch-Kräuterbutter und Weißwein im Ofen gebacken (F)
- 218 *Scampi El Manuel*
5 gebratene Großgarnelen mit Krabben, Zwiebeln und Champignons in Weißwein-Rahmsauce (F)
- 219 *Scampi a la Griglia*
5 gegrillte Großgarnelen mit hausgemachtem Remouladen-Dip und Zitrone
- 220 *Karibischer Garnelentopf*
gebratene Garnelen mit Paprika und Ingwer in Ananas-Mangocremesauce