

# Speisekarte

Seit über 100 Jahren gibt es uns zuerst als Schankwirtschaft, später als Landgasthof und seit 1972 als Fischrestaurant.

Erstklassige Qualität ist für uns eine Selbstverständlichkeit, deshalb legen wir großen Wert auf den Einkauf hochwertiger und nachhaltiger Wildfänge aus dem Atlantik.

Mit sorgfältigster Zubereitung möchten wir Ihnen einen Genuss der besonderen Art bieten!

Unsere weiteren naturbelassenen und erlesenen Zutaten, sowie das biologisch angebaute Gemüse, der Salat und das Schweinefleisch erhalten wir vom Biohof Schulze Schleppinghoff aus der Nachbarschaft.

Unsere braunen Champignons kommen vom Hof Bußmann aus Ostbevern.

Die Gartenkräuter bauen wir in den Sommermonaten selbst an.

Das Lammfleisch stammt von unseren eigenen Lämmern,  
die ein glückliches Leben auf unseren Wiesen führen.

Unser Brot ist hausgebacken mit Bio-Mehl der Davert-Mühle in Ottmarsbocholt.

Wir wünschen einen guten Appetit!

## Vorspeisen

### **Marseiller Bouillabaisse - Der Klassiker -**

Klare Fischsuppe – *so genießt man sie an der Mittelmeerküste!*

**6,90 €**

### **Frische Isländische Eismeershrimps**

mit hausgemachter Dillrahm- oder Cocktailsöße

**14,90 €**



# Fischspezialitäten

## 3 Fischfilets des Tages

UNSERE SPEZIALITÄT

die Fischfilets braten wir goldbraun in der Pfanne,

**21,90 €**

## Gebratene Schollenfilets

AUS DER NORDSEE

die Fischfilets braten wir goldbraun in der Pfanne,  
mit einem Potpourri aus frischem Gemüse und  
einem gemischten, frischen Bio-Salat

**23,90 €**

## Gemischte Fischplatte Neptun

GÖTTLICHE WILDFÄNGE AUS DEM ATLANTIK

Fünf verschiedene gebratene Fischfilets,  
reich garniert mit gebratenen isländischen Eismeershrimps  
und braunen Münsterländer Champignons

**26,90 €**

## Ein Netz maritimer Köstlichkeiten

ALLES WAS DAS HERZ BEGEHRT

Ein Spieß argentinischer Rotgamelen, zwei Rotgamelen im Ganzen  
und drei gebratene atlantische Fischfilets,  
serviert mit einer herzhaft kalten Knoblauchrahmsauce

**32,90 €**

## Frische Nordsee -Seezunge

TRADITIONELLE SPEZIALITÄT AUS HAMBURG

Im Ganzen gebraten  
mit gerösteten Shrimps

**32,90**



# Fleischgerichte

## **Bio-Schweineschnitzel „Wiener Art“**

FRISCH VOM BIOHOF SCHULZE SCHLEPPINGHOFF

An einer delikaten Rahmsoße mit frischen Pilzen

**19,90 €**

## **Zartes vom Lamm**

VON JUNGMANN'S WIESENLÄMMERN

Je nach Verfügbarkeit Rückenfilet, geschmorte Keule, Gulasch oder Haxe

**Preis nach Angebot**

# Vegetarisches

## **Frische Gemüsepfanne**

Feine Bio-Gemüseauswahl der Saison, in der Pfanne angeschwenkt,  
zusätzlich mit jungem Gouda herzhaft überbacken

**14,90 €**

## *Räuberteller für Erwachsene*

**einen gemischten, frischen Salat und Beilage nach Wahl!**

**8,90 €**

## *Zu allen Hauptgerichten reichen wir:*

**einen gemischten, frischen Salat und Beilage nach Wahl!**

(Langkomreis, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten)



# Gerichte für Kinder

## „Willi Wattwürmer“

Lang geschnittene Schellfischfiletstreifen, zart paniert

**10,90 €**

## „Hein Blöd“

Ein paniertes Bio-Schweineschnitzel

FRISCH VOM BIOHOF SCHULZE SCHLEPPINGHOFF

**10,90 €**

# Desserts

## Rotwein-Zimtpflaumen

PFLAUMEN VON UNSERER OBSTBAUMWIESE

mit einer Kugel Vanilleeis und Schlagsahne

**5,95 €**

## Hausgemachte Herrencreme

**4,90 €**

