



AUSTERN-PARTY

Irische Austern
Klasse 1
fleischige, würzige Austern



Flasche Champagner mit Austern

12 Austern & 1 Flasche Champagner 99,-

3 Austern 15,-

9 Austern 39,-

6 Austern 28,-

12 Austern 52,-

wir servieren unsere Austern klassisch mit frischer Zitrone.

1 Glas Champagner 0,1l 11,-

Champagne Louis Leppert Brut

aus Bisseuil nahe Ay ein Grand Cru Gebiet

leichte Briochenote, Körper durch den Pinot, aber nicht erdrückend, spritzig durch den Chardonnay mit gefährlichem Trinkfluss.

70% Pinot Noir, 30% Chardonnay,

24 Monate Hefelager, Degorgement 12/2025



Fischstuben Happen

Gemischte Happen 3 zur Wahl pro Person 29,-

Beef Tartar

Fein geschnittenes Rinderfilet, Kapern, Crème Fraîche 19,-

Auf Wunsch:+ frischer Trüffel 8,-

+ Trüffelpommes 10,-

Ceviche vom wolfsbarsch

Filet vom wolfsbarsch, Granatapfelkerne, rote Zwiebel, Kokosmilch 16,-

Frittierte Calamares-Ringe

Frische frittierte Calamares-Ringe mit Salatbouquet & Zitronencreme 15,-

Vitello Tonnato über Kopf

Thunfischcreme unter saftigem kalbsfleisch, Kapern-Blumen 17,-

Gegrillte Calamaretti

Kleiner Tintenfisch vom Grill mit Salatbouquet & Zitronencreme 16,-

Tigergarnelen im Kino

3 Tigergarnelen vom Grill mit Mais-Creme,
Rosmarin Popcorn, Chili-Mayonnaise 18,-

Matjes Hausfrauen Art

2 Matjes-Filets, Apfel, Zwiebel, Quark,
Schmand und Knusper-Kartoffeln 13,-

Fish & Chips

Kabeljaufilets im Backteig, Pommes Frites, Erbsen-Minz-Pürée, Essig 16,-

Dr. Jakob Muschel

Jakobsmuscheln (3 Stück) gegrillt, Erbsenpürée,
Chorizosauce & gerösteter walnuss 17,-

Pulposalat

Pulposcheiben, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln, Koriander, Zitrone, 16,-



SALAT

Grün und Saisonal

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten und Karotten, geröstete Kerne mit unserem hausgemachten Salatdressing 8,-

Großer Salat mit Garnelenspiess

Verschiedene Blattsalate mit Gurke, Kirschtomaten und Karotten, geröstete Kerne mit unserem hausgemachten Salatdressing und 3 Tiger-Garnelen am Spiess 28,-

FISCHE

Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit 5 verschiedenen gegrillten See- & Meeresfischen dazu hausgemachtes Zitronenöl, Beurre Blanc und Chimichurri mit mediterranen Kartoffeln, Gemüse der Saison und Spinat.

für 2 Personen 89,-

Meeresfrüchteplatte

Für Krustentier-Liebhaber:

Einen ganzen frischen Hummer mit 8 Garnelen vom Grill, 2 Riesengarnelen, 2 Jakobsmuscheln und 1 Pulpoarm & Calamares-Ringe mit frischer Zitrone, Chimichurri, Beurre Blanc & Knusper-Kartoffeln.

für 2 Personen 99,-



Seeteufel & Meeresfrüchte

Seeteufel gebraten, frische Meeresfrüchte in Tomaten-Weissweinsauce, zwei Tigergarnelen vom Grill 39,-

Ganze gegrillte Seezunge (400-500g)

mit Tagliatelle in Trüffelsauce und frischem Trüffel 45,-

3 Jumbo-Garnelen

Extra große Tigergarnelen mit Chimichurri, Spinat und mediterrane Kartoffeln 35,-

Thunfisch gegrillt

medium gegrillter Thunfisch (Sushi-Qualität)
mit frischem Spinat und mediterranen Kartoffeln 33,-

FISCHTHEKE

wähle einen Fisch, 2 Beilagen

Doradenfilet 29,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Fisch des Tages Tagespreis

Zanderfilet 27,-

Saiblingsfilet 29,-

Lachsfilet 29,-

Beilagen

Rosmarin-Kartoffelstampf

Spinat mit Knoblauch

Knusper-Kartoffeln

Erbsen-Minz Pürée

Pommes Frites

Gemüse der Saison

mediterrane Kartoffeln



PASTA

Tagliatelle Rinderfiletspitzen

frische Nudeln, pikante Tomatensauce, Rinderfiletspitzen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano 25,-

Tagliatelle Meeresfrüchte

frische Nudeln, Weissweinsauce, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch sowie gegrillte Riesengarnele aus Wildfang 29,-

Steinpilz Ravioli mit Trüffel

frische Steinpilzravioli mit Trüffelsauce und frisch geriebenem schwarzen Trüffel 29,- + 1 Riesengarnele 5,-

FLEISCH Auf Wunsch:+ frischer Trüffel 8,-

Surf & Turf *we call it a klassiker!*

Rinderfilet von der Allgäuer Färse mit einer Tigergarnele, 2 Beilagen nach Wahl & 1 Sauce 49,-

Rinderfilet mit 2 Beilagen & 1 Sauce 45,-

Beilagen

Pommes Frites

Knusper-Kartoffeln

Gemüse der Saison

mediterrane Kartoffeln

frischer Spinat

Rosmarin-Kartoffelstampf

Erbsen-Minz Pürée

oder Trüffel Pommes mit frischem Trüffel 10,-

Saucen

Café de Paris

Trüffelsauce

Kräuterbutter

Chimichurri

Beilagen EXTRA 5,-

Sauce EXTRA 2,-

Allergene auf einer separaten Karte oder frage unseren Service.
Alle Preise in € und inkl. MwSt.



Für **DESSERT** ist immer noch Platz!

Dessertvariation zum Teilen

Pistazien-Tiramisu mit Pistazien-Salz-Karamell,
Crème Brûlée & Fischstuben Heaven 18,-

Fischstuben Heaven

Vanille Eis, Dattelsirup, Salznüsse,
Keks-Crumble, Schokosplitter 9,-

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

Crème Brûlée von unserem frischen Franzosen Claude
mit einer Kugel Mangosorbet 10,-

Pistazien-Tiramisu mit Pistazien-Salz-Karamell 9,-

Eisorten pro Kugel 3,00

Vanille

salz-Caramel

dunkle Schokolade

Sorbet pro Kugel 3,00

Mango

Cassis

Maracuja

oder was flüssiges?

Grappa aus der 6,3 Liter Flasche?

Brände oder **Gin** vom Bodensee?

Folgen nicht vergessen!

