



## AUSTERN-PARTY

**Irische Austern**  
**Klasse 1**  
fleischige, würzige Austern



## Flasche Champagner mit Austern

12 Austern & 1 Flasche Champagner 99,-

**3 Austern 15,-**

**9 Austern 38,-**

**6 Austern 26,-**

**12 Austern 48,-**

wir servieren unsere Austern klassisch mit frischer Zitrone.

**1 Glas Champagner 0,1l 10,-**

***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

**Happen zum Teilen:** 3, 4 oder 5 verschiedene Gerichte auswählen – serviert mit Knusper-Kartoffeln.

3 Happen 39,-, 4 Happen 49,- *oder* 5 Happen 59,-

oder einzeln bestellen

## **Beef Tartar**

Fein geschnittenes Rinderfilet, Kapern, Crème Fraîche 19,-  
+ Trüffelpommes 10,-

## **Ceviche vom Wolfsbarsch**

Granatapfelkerne, rote Zwiebel, Kokosmilch 17,-

## **Frittierte Calamares-Ringe**

Frische frittierte Calamares-Ringe mit Zitronencreme 12,-

## **Vitello Tonnato über Kopf**

Thunfischcreme unter saftigem Kalbsfleisch, Kapern-Blumen 16,-

## **Gegrillte Calamaretti**

Kleiner Tintenfisch vom Grill  
mit Salatbouquet & Zitronencreme 17,-

## **Tigergarnelen im Kino**

Ganze frische Garnelen vom Grill  
mit Mais-Creme und Rosmarin Popcorn 17,-

## **Matjes Hausfrauen Art**

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

## **Fish & Chips**

Backfisch, Pommes Frites, Essig 14,-

## **Dr. Jakob Muschel**

Jakobsmuscheln (3 Stück) gegrillt, mit Orangen-Kürbiscreme,  
gepickelte Hokkaido-Streifen 17,-

## **Knusper Erdäpfel**

Rustikale Knusper-Kartoffeln frittiert mit pikanter Chili-  
Mayonnaise & selbstgemachter Zitronen-Aioli 9,-



## SALAT

### Grün und Saisonal

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

## FISCHE

### Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit fünf 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 acht Garnelen vom Grill, zwei Riesengarnelen, zwei Jakobsmuscheln, ein Pulpoarm & Calamares-Ringe mit frischer Zitrone, Knoblauchbutter, Beurre Blanc & Knusper-Kartoffeln.

für 1 Person 59,-

für 2 Personen 99,-



## Seeteufel & Meeresfrüchte

Seeteufel gebraten, frische Meeresfrüchte in Tomaten-Weißwein Sauce, zwei Riesengarnelen vom Grill aus wildfang 39,-

## Ganze gegrillte Seezunge (400-500g)

mit Trüffel-Tagliatelle und frischem Trüffel 45,-

## 3 Stattliche Garnelen

Riesengarnelen ca. 100 Gramm pro Stück aus wildfang mit Knoblauchchips, Knoblauchbutter, Gemüse der Saison und mediterranen Kartoffeln 3 Stück 39,-

## Thunfisch gegrillt

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

## FISCHTHEKE

wähle einen Fisch & zwei Beilagen

Doradenfilet 29,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Lachsfilet 29,-

Zanderfilet 27,-

Saiblingsfilet 29,-

## Beilagen

mediterrane Kartoffeln

Spinat mit Knoblauch

Knusper-Kartoffeln

Pommes Frites

Gemüse der Saison

## Saucen

Chimichurri 2,-

oder

Beurre Blanc 2,-



## PASTA

### Tagliatelle Rinderfiletspitzen

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

### Tagliatelle Meeresfrüchte

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

### Tagliatelle Trüffel

frische Nudeln mit Trüffelsauce und frisch geriebenem schwarzen Trüffel 29,-.

dazu + 1 Riesengarnele 5,-

## FLEISCH

### Allgäuer Färsenrind

Allgäuer Färsenfleisch ist für seine exzellente Qualität bekannt, extensive Weidehaltung im Alpenvorland und hochwertiges Futter machen das Fleisch zu einem Genuss. Es zeichnet sich durch eine feine Marmorierung, hohe Saftigkeit, Zartheit und einem intensiven, leicht nussigen Geschmack aus. Ein Stück Region auf dem Teller.

***We call it a Klassiker!***

### Surf & Turf (250g)

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

### Rinderfilet

mit 2 Beilagen & einer Sauce

250g 45,-



## Beilagen

Pommes Frites  
Knusper-Kartoffeln  
Gemüse der Saison  
mediterrane Kartoffeln  
frischer Spinat

**Beilagen EXTRA 5,-**

## Saucen

Trüffelsauce  
Café de Paris  
Kräuterbutter  
Pfeffersauce  
Chimichurri

**Sauce EXTRA 2,-**

Trüffel Pommes mit frischem Trüffel 10,-

## DESSERT

### Dessertvariation

*Dessertteller zum Teilen*

selbstgemachte Tiramisu, Crème Brûlée, Fischstuben Heaven  
18,-

### Fischstuben Heaven

Vanille Eis, Dattelsirup, salznüsse, Kekscrumble,  
Schokosplitter 10,-

### Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

### Selbstgemachte Crème Brûlée

mit einer Kugel Mangosorbet 10,-

**Pistazien – Tiramisu** mit salzigem Pistazienkrokant 9,-

**Eissorten** pro Kugel 2,60

vanille

salz-Caramel

dunkle schokolade

**Sorbet** pro Kugel 2,60

Mango

Cassis

Maracuja