



# TAPAS

## Gemischte Tapasplatte pro Person

Gambas Aioli, Chorizo, Muscheln pikant, Datteln im Speckmantel, Jakobsmuschel, gebackene Calamares, Tintenfisch gebraten, Albondigas, Pimentos de Padron, Pastéis de Bacalhau dazu wird hausgemachte Aioli und Brot serviert 29,-

## Beef Tartar

Fein geschnittenes Rinderfilet Kapern, Crème Fraîche 19,-

## Albondigas

Rindshackfleischbällchen in Tomatensauce 11,-

## Chorizo flambiert

Paprikawurst vom iberischen Schwein mit Anis flambiert 11,-

## Datteln im Speckmantel (8 Stück)

Selbstgewickelte Datteln im Speckmantel 9,-

## Patatas Bravas

Kartoffelwürfel frittiert mit pikanter Tomatensalsa & selbstgemachter Aioli 9,-

## Frittierte Calamaresringe

Frische frittierte Calamaresringe mit hausgemachter Aioli 12,-

## Frittierte Sardellen

Frische ausgebackene Sardellen mit Aioli 12,-

## Pastéis de Bacalhau

Kabeljaukroketten mit Aioli 11,-

## Gegrillte Tintenfische

Kleiner Tintenfisch vom Grill in Öl & Knoblauchsauce mit Salatbouquet 17,-

## Gambas vom Grill (wildfang)

Ganze frische Garnelen in Schale vom Grill mit Meersalz und frittierten Knoblauchscheiben 17,-

## Gegrillte Jakobmuscheln

Jakobsmuscheln (3 Stück) gegrillt mit Salat 17,-



## SALATE

### Kleiner Salat

Verschiedene Blattsalate mit Gurken, Radieschen, Tomaten und Karotten mit unserem hausgemachten Salatdressing 8,-

**Kleiner Salat mit gegrilltem Pulpoarm 17,-**

## FISCHE

### Fischplatte Fischstube

Fischplatte mit verschiedenen gegrillten Fischen Saibling, Lachs, Dorade, Wolfsbarsch, Zander dazu hausgemachtes Zitronenöl, Weissweinsauce, Aioli mit Kartoffeln, Gemüse der Saison und Spinat.

für 2 Personen 99,-

### Seeteufel & Meeresfrüchte

Seeteufel gebraten an Weißweinsauce, frische Meeresfrüchte in Tomatensauce, zwei Riesengarnele vom Grill aus Wildfang, Jakobsmuschel 39,-

### Ganze gegrillte Seezunge (400-500g)

mit Tagliatelle in Trüffelsauce und frischem Trüffel 45,-

### Riesengarnelen extra Groß

Riesengarnele ca. 100 Gramm pro Stück aus Wildfang mit Knoblauchchips, Nussbutter, Gemüse der Saison und Kartoffeln  
**3 Stück 39,-**

### Thunfisch gegrillt

Frischer gegrillter Thunfisch (Super Ji Hao in bester Sushiqualität) aus Leinenfang mit Meersalz und frischem Spinat und Kartoffeln 32,-



## FISCHTHEKE

wähle einen Fisch & 2 Beilagen

Doradenfilet 29,-

Wolfsbarschfilet 29,-

Lachsfilet 29,-

Zanderfilet 27,-

Saiblingsfilet 29,-

### Beilagen

mediterrane Kartoffeln

Spinat mit Knoblauch

Kroketten

Pommes Frites

Gemüse der Saison

## Meeresfrüchteplatte

2 Personen 109,00

1 Person 59,00

Wir servieren einen ganzen frischen Hummer mit 8 Garnelen vom Grill und 2 Riesengarnelen aus Wildfang, 2 Jakobsmuscheln und 1 Pulpoarm pikant dazu gibt frische Zitrone, Nussbutter, Aioli & Weissweinsauce und Mandelbällchen



## PASTA

### Tagliatelle Rinderfiletspitzen

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

### Tagliatelle Meeresfrüchte

frische Nudeln, Weisweinsauce, Muscheln, Garnelen, Tintenfisch sowie gegrillten Riesengarnele aus Wildfang 29,-

### Tagliatelle Trüffel

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

wahlweise + 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 einen 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, Beilagen nach Wahl 49,00



## Rinderfilet

mit 2 Beilagen und einer Sauce

250g 45,-

### Beilagen

Pommes Frites  
Mandelbällchen  
Gemüse der Saison  
mediterrane Kartoffeln  
frischer Spinat  
grüner Spargel

### Saucen

Trüffelsauce  
Café de Paris  
Kräuterbutter  
Pfeffersauce

## DESSERT

### Dessertvariation

Dessertteller für zwei Personen  
Tiramisu, Crème Brûlée, Fischstuben Heaven  
18,-

### FISCHSTUBEN HEAVEN 9,-

Vanille Eis, Dattelsirup, Salznüsse, Kekscrumple,  
Schokosplitter

### Affogato

Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso 7,50

### Selbstgemachtes Crème Brûlée

mit einer Kugel Mangosorbet 10,-

### Tiramisu 9,-

**Eisorten** pro Kugel 2,60

Vanille

salz-Caramel

dunkle Schokolade

**Sorbet** pro Kugel 2,60

Mango

waldbeersorbet

Maracujasorbet