

## Fischgerichte

- 29. Pangasius**  
Süßwasserfisch, herzhaft-zart im Geschmack mit Zitrone, Salzkartoffeln und Salat **9,80 €**
- 30. Forelle „Müllerinnen Art“**  
Ganze Forelle in Butter gebraten mit Zitrone und gehackte Petersilie,  
Salzkartoffeln und Salat **9,80 €**
- 31. Rotbarsch**  
Rotbarschfilets in Butter gebraten mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln und Salat **10,80 €**
- 32. Wildlachssteak**  
Natur gebraten mit einer Kräuterkruste überbacken dazu Reis und Salat **10,80 €**
- 33. Norwegischer Fjord-Lachs**  
In Butter in der Pfanne gebraten, mit Sauce Hollandaise dazu Reis und Salat **11,50 €**

## Salate

- 34. Salatteller „Paradies“**  
Gemischte Salatteller mit Thunfisch, gekochtem Schinken  
geriebenen Käse, Cocktailsauce & Toast **6,50 €**
- 35. Salatteller „Italia“**  
Blattsalat in Basilikum Öl/Essig dressing  
mit Mozzarella, Tomaten, und Toast **5,80 €**
- 68. Salatteller „Lady“**  
Putensteak auf gemischter Salatteller mit Ananas und Pfirsich belegt,  
Hollandaise überzogen Toast und Butter **9,50 €**
- 69. Salatteller „Gentleman“**  
Saftiges Rumpsteak auf gemischter Salatteller mit Kräuterbutter Toast und Butter **12,80 €**