



Menü: Meeresrauschen

Das Meer und unsere Tradition lassen grüßen

Vorweg

Bruschetta "Royal mit Garnele in Tempura"

Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl und Garnelen im Tempura-Teig

12,90 €

oder/und

Fischsuppe – Soup de Poisson

Klassisch mit Croutons, Aioli, Rouille, Knoblauchzehen zum Einreiben der Croutons und geriebenem französischem Emmentaler

Ohne Fischeinlage, wie in der Provence serviert

9,90 €

Hauptgang

Dann servieren wir Ihnen als Hauptgang nach der Fischsuppe den

Fischteller

Fisch und Kartoffelscheiben, im Sud gegart

Die Fischsuppe wird nun zur Sauce für den Fisch.

9,90 €

oder

Statt des Fischtellers können Sie auch unseren

„Fisch-Klassiker der Alten Straßenmeisterei“ wählen:

Mediterrane Fischerpfanne

Heimische Fischfilets auf dem Kartoffel-Fenchelbett

mit viel „Knoblauch im Hemd“

19,90 €

Danach

Als Nachtisch reichen wir Ihnen unsere Dessert-Spezialität

Stracciatella-Eistorte

8,50 €

Menü in 3 Gängen mit Suppe und Fischteller 26 € / mit Suppe und Fischerpfanne 36 €

Menü in 4 Gängen mit Fischteller 39 € / mit Fischerpfanne 49 €

Übrigens, das Meer rauscht gemeinsam besonders schön!

Zum Menü wählen Sie am besten einen Rosé aus der Provence oder unseren Vinho Verde vom Fass oder einen Muscadet von der Loire.

Bouillabaisse NORD - Alte Straßenmeisterei

Bouillabaisse NORD. Zwischen Nord- und Ostsee, ein Bouillabaisse-Festival wie bei den Fischern in Marseille. Erleben Sie französisches Feeling im ...

Das Rezept finden Sie bei Google, Suchbegriff „Boillabaisse Nord“ und auf unserer Homepage.

Erinnern Sie sich noch? - Die Fischsuppe ist bei uns Kult und wurde als

Bouillabaisse Nord mit Klaus Heidel und Rainer Sass in seinem legendären roten Kochmobil schon vor fast 20 Jahren auf der Terrasse der Alten Straßenmeisterei gekocht.