

## Plat de Poissons et crustacés /

### Von Fisch und Schalentieren

<b><i>Filet de Bar du Nil au Vin blanc</i></b>	<b>18,50</b>
<i>Seebarschfilet in Weisswein</i>	
<b><i>Filet de St.Pierre Marco Polo</i></b>	<b>20,50</b>
<i>St. Peterfilet Marco Polo</i>	
<b><i>Filet de Saumon à la Crème à l'estragon</i></b>	<b>18,50</b>
<i>Lachsfilet in Estragon-Rahmsosse</i>	
<b><i>Médailles de Lotte aux petits légumes</i></b>	<b>22,00</b>
<i>Seeteufelfilet in Safran-Rahmsosse mit frischen Gemüsewürfelchen</i>	
<b><i>Scampis à l'Ail</i></b>	<b>19,50</b>
<i>Scampis mit Knoblauch</i>	
<b><i>Scampis du Chef</i></b>	<b>21,50</b>
<i>Scampis nach Art des Hauses</i>	
<b><i>Scampis à l'Indienne</i></b>	<b>21,50</b>
<i>Scampis in Curryrahmsosse</i>	

#### Accompagné de Pommes frites ou du riz et de la salade.

Beilage: Pommes Frites oder Reis und Salat

#### Seulement pour les petits clients

#### Allein für unsere kleinen Gäste

<b><i>Pocahontas-Teller</i></b>	<b>8,00</b>
<i>2 Frikadellen</i>	
<b><i>Schneewittchen-Teller</i></b>	<b>8,00</b>
<i>Chicken Nuggets</i>	
<b><i>Biene Maja Teller</i></b>	<b>8,00</b>
<i>Königinpastete</i>	

#### Accompagné de pommes frites ,Ketchup et Mayonaise

Beilage: Pommes Frites Ketchup und Mayonaise