

Fischhauptgerichte

Plats de poisson

Katalanische hummer

Homard catalan

Gegrillte hummer

Grillé de homard local

Gegrillte hummer eingeführt

Grillé de homard importé

Gegrillte tintenfische

Seiche grillés

*Gegrillte riefen garnelen oder scampi **

*Homardoeux ou langostine grillés **

*Imperiale fischgrillplatte (schwertfisch, garnelen *, tintenfisch, hummer, scampi)*

Grillé de poisson imperial (poisson épée, grand crevette, seiche, homard, langoustine)*

Fischgrillplatte (schwertfisch, garnelen, tintenfisch, scampi)

Grillé de poisson (poisson épée, grand crevette, seiche, langoustine)

Fisch auf verückte art und weise zubereitet min.300 gr.

Poisson a l'eau folle (avec ail, persil et tomates cerises) min.300 gr.

Gegrillter fisch (min. 300gr)

Poisson grillé (min. 300 gr)

*Gegrillter schwertfisch und garnelen **

*Poisson épée et grand crevette grillés **

Gegrillter schwertfisch/thunfisch/gelbschwanzmakrele

Poisson épée/thon/sériole grillé

Tintenfische kasserolle mit ahornsirup

Cocotte seiche avec du sirop d'érable

Tintenfische geschnitten mit rocket und parmesan spänen

Seiche en tranches avec roquette et coupeaux de parmesan

* kann eingefroren werden – peut être congelés

** möglicherweise fehlt – peut être que il n'y a pas