

Wild und Fischspezialitäten

Wildgerichte

„Saftige Wildschweinschnitzelchen“ vom Frischlingsrücken, sehr zart in der Pfanne gebraten, an frischen Kräuterseitlingen mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Twister-Kartoffeln, sowie ein frischer Salat 19,95 EUR

Fischgerichte

Unser Fisch wird regelmäßig aus den alten Häfen in Cuxhaven bei der Firma Bohlsen Fischräucherei vom Chef selbst ausgesucht und geholt.

Rollns Keller – Bohlsen OHG der Qualität wegen

Sie können wählen:

"Rollns Keller Fischteller" Norwegischer Fjordlachs, am Haken serviert, frisch auf Sandelholz geräuchert, dazu drei verschiedene Sorten Fischfilet, knusprig in der Pfanne gebraten, auf Mangosoße und Früchten dazu geschwenkte Thymian-Kartoffeln sowie ein frischer Salat 21,95 EUR

Mit Bärlauchpesto mariniertes Lachsfilet,
frisch aus dem Rohr

*

Saftiges Rotbarschfilet

*

Knuspriges Seelachsfilet

*

alle Gerichte servieren wir Ihnen knusprigen Bratkartoffeln,
sowie einem frischen Salat