



HIGHLIGHTS DES TAGES

Solange die Bordvorräte reichen.

4 pikante Falafelbällchen ^{a, g}

Hummus

6,80 €

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten ^{a, c}

Ratatouillegemüse | Basmatireis

24,20 €

VEGAN

Indisches rotes Linsencurry ^a

mit Spinat und Tomaten | Gemüsenuggets | Naan Brot

17,80 €

Schokoladen-Cassis-Mango-Riegel

Erdbeersauce | frische Früchte

17,80 €





Wolfsbarsch – der Wolf des Meeres

Kaum ein europäischer Speisefisch trägt so viele Namen: In Spanien heißt er Lubina, in Frankreich Loup de Mer, in Portugal Robalo, in Italien Branzino – bei uns kennt man ihn als Wolfsbarsch.

Seinen deutschen Namen verdankt er seinem außergewöhnlichen Jagdverhalten. Als schneller und geschickter Räuber schießt er blitzartig auf seine Beute zu und erhielt deshalb schon vor Jahrhunderten den Beinamen „Wolf des Meeres“.

Nicht nur Fischer schätzten ihn: Bereits in der Antike und später an den Höfen Europas galt der Wolfsbarsch als besonders edler Speisefisch. Vor allem in der französischen und mediterranen Küche wird er bis heute für sein feines, zartes Fleisch und seinen eleganten Geschmack geschätzt.

Ob Lubina, Loup de Mer, Robalo, Branzino oder Wolfsbarsch – hinter all diesen Namen verbirgt sich derselbe König unter den Meeresfischen.

