Austern „Fines de Claires“ Klasse: No.2
Stück 6,- / 6 Stück 29,-
mit Zitrone und Chesterbrot

Überbackene Austern mit Sauce Hollandaise
und Blattspinat
Stück 6,- / 6 Stück 29,-
Louis Roederer Collection 245 0,1 19,-

Sashimi vom Wildlachs
mit Wasabi, Sojasauce und geriebenem Miso-Rettich 25,-
2023 Sauvignac „Green Vibes“ – Egon Schmitt, Bad Dürkheim 0,1 7,-

Tatar vom Thunfisch auf Kohlrabi Carpaccio
mit Kerbel, Kapern und Limettenvinaigrette 28,-
2023 Sauvignac „Green Vibes“ – Egon Schmitt, Bad Dürkheim 0,1 7,-

Nordseekrabben-Rührei mit Dill,
Buttertoast und kleinem Gurken-Sauerrahmsalat 26,-
2023 Herrgottsacker Riesling Kabinett feinherb – Deimel, Niederkirchen 0,1 8,-

Fischspezialitäten für 2 Personen

Bretonisches Fischsüppchen
mit Safran, Fenchel, Staudensellerie und Kräuterbaguette 26,- pro Person
2019 Wachenheimer R Ortswein – Bürklin-Wolf, Wachenheim 0,75 58,-

Steinbutt im Ganzen
-pochiert im Riesling-Kräutersud -
mit getrüffeltem Lauch à la crème, grünem Spargel, Kräuterkartoffeln
und Champagnersauce 58,- pro Person
2022 Chablis - Domaine Louis Michel & Fils 0,75 98,-

Die große Fischplatte *Fruits de mer*
Selektion unserer Fischauswahl mit Riesengamba, Fenchel,
Grilltomate, Zitrone, Safransauce und Kräuterkartoffeln 54,- pro Person
2023 Chardonnay Réserve – Bernhard Koch, Hainfeld 0,75 48,-

Was das Herz des Fischliebhabers begehrt

Im Ganzen gebratene Forelle mit Zitronen-Petersilienbutter 29,-

Auf der Haut gebratener Loup de mer 38,-

Mit jungem Knoblauch gegrillter Pulpo 32,-

Pochierter Kabeljau aus dem Rieslingsud 36,-

Kotelette vom Atlantik Seeteufel 42,-

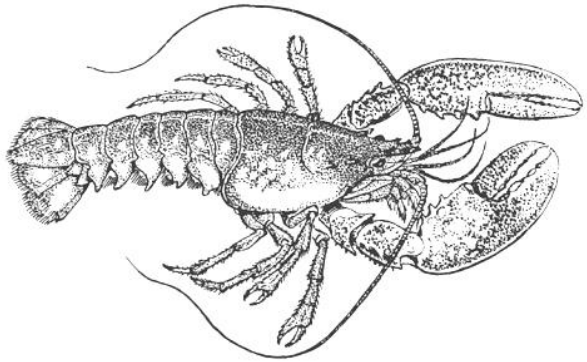
Meerwasser Riesengambas mit Krustentiersauce 48,-

Zu den Fischgerichten servieren wir:
Blattspinat, Ratatouille-Gemüse, Zitronen-Estragon Risotto
und eine Safran- oder Champagnersauce

Tauchen Sie ein in die Welt
der traditionellen Fischwochen im Deidesheimer Hof
und genießen Sie exquisite Weine, ausgewählt
durch unseren Sommelier Carlos Condinho Dos Santos.

Fischwochen

im

Deidesheimer Hof

von 05. bis 23. März 2025