



Kreative Küche mit Fischkonserven
im LADEN EIN
vom 6. bis 19. März 2017

Tapas

SinTin YOUR Choice

Eine Fischkonserve Deiner Wahl, Oliven,
 Baguette 8,50€

Ab 15 Uhr

Kleine Hafenrundfahrt (3 Tapas) oder
Große Hafenrundfahrt (6 Tapas) 12,00€ / 24,00€

Ochsenherztomate, Bauchfleisch vom Thunfisch, süße
 Zwiebel

Kartoffelsalat & Sardine

Spitzkohlsalat, Muscheln, Algen

Früchte des Meeres: Thunfisch, Muscheln, Oktopus,
 Frisée Salat, Tomate

Thunfisch, Paprika, Artischocke, Kresse

Kartoffel – Kürbis - Stampf, Stockfisch, Shisokresse

Stundenei, Anchovis, Dattel, Roggenbrot

3x Brot & Fisch

Oktopus, Ochsenmaulsalat, Rote Bete, Granatapfel

Salat

Salat Nicoise

Frisée, Stundenei, Thunfisch, eingelegte Zwiebel,
 Bohnen, leichte Vinaigrette 8,00€

Salat Nicoise - Das Original

Großer Salat mit Frisée, Stundenei, Thunfisch, eingelegte
 Zwiebel, Bohnen, leichte Vinaigrette Ventresca /
 Bauchfleisch von Thunfisch 14,00€

Klassiker

Fischers Fritte
 Marinierte Muscheln mit Belgische Fritten
 und Meeresmayo 8,00€

Friedfisch

Algennudeln, Gemüse, Sesam – vegan 8,00€

Dessert

Sweet Sushi
 Sushirolle von Milchreis, Algen- Quittencreme 6,50€

Sweet Tin
 Algeneis und Anchovisekse 5,50€

Menüs

Mittags ab 12-15 Uhr

1 Löffel Dosenfutter SinTin YOUR Choice mit Baguette,
 1 Tagesempfehlung , 1 alkoholfreies Getränk 10,00€

Tagesempfehlung Beispiele:

- Paella vom Dosenfisch mit Hühnerbein
- Linguine mit Thunfisch, getrockneten Tomaten & Oliven
- Pappardelle mit Makrele, Spitzkohl, gegrillter Paprika & Kaper

Abends ab 17 Uhr

*Dominic Jeskes
 „Geile Sardine“ - 4 Gang Menu 33,00€

1. Taco Guacamole Oktopusmedaillon
 & Macaron mit Yuzo-Majo
 2. Tatar von der alten Kuh, Sardinen
 3. Königsberger Klopse mit Roter Bete und Anchovis
 4. Dessert
-

Getränke

Weißwein

Weingut Tommy Hörner, Pfalz,	Glas 0,1l	Flasche 0,7l
Gelber Muskateller, trocken, 2015	4,50	17,50

Halbstück, 2015		
Sauvignon Blanc & Chardonay	4,50	23,00€

Champagner Bier 0,33l

blond oder brünette 4,50

Fischkonserven zum Mitnehmen – siehe Preise

Zu Unrecht oft als Kater-Reserve und kulinarische Schalkost geschmäht, erfährt die **Fischkonserve** in Lissabon, London und New York ein großes Revival. Bei uns wird es von der klassischen Sardine in der Dose bis hin zum Vier-Gänge-Menü eine Vielfalt von Zubereitungen geben, die diese Produkte, hergestellt von den besten Produzenten in Spanien & Portugal, würdig in Szene setzen.