

Austern „Fines de Claires“ Klasse: No.2

Stück 6,- / 6 Stück 29,-
mit Zitrone und Chesterbrot

Überbackene Austern mit Sauce Hollandaise und Blattspinat

Stück 7,- / 6 Stück 35,-

Blanc De Blanc – Motzenbäcker, Deidesheim-Pfalz 0,1 12,-

Louis Roederer Collection 246 0,1 19,-



Sashimi vom Wildlachs

mit Wasabi, Sojasauce und geriebenem Miso-Rettich 25,-

2021 Sauvignon Blanc Fumé – Zeter, Haardt-Pfalz 0,1 8,-



Tatar und Tataki vom Thunfisch auf Kohlrabi Carpaccio

mit Kerbel, Kapern und Limettenvinaigrette 28,-

2021 Sauvignon Blanc Fumé – Zeter, Haardt-Pfalz 0,1 8,-



Filet von Räucheraal und Nordseekrabben-Rührei

Buttertoast und kleinem Gurken-Sauerrahmsalat 26,-

2023 Kallstadter Kreid Riesling – mK Quadrat, Kallstadt-Pfalz 0,1 9,-

Fischspezialitäten für 2 Personen

Bretonisches Fischsüppchen

mit Safran, Fenchel, Staudensellerie und Kräuterbaguette 26,- pro Person

2020 Ruppertsberger Hohenburg Riesling – Deimel, Niederkirchen-Pfalz 0,75 38,-

Steinbutt im Ganzen

pochiert im Riesling-Kräutersud -

mit getrüffeltem Lauch à la crème, grünem Spargel, Kräuterkartoffeln
und Champagnersauce 55,- pro Person

2023 Schlossberg Weißburgunder Alte Reben – Neiss, Kindenheim-Pfalz 0,75 48,-

Die große Fischplatte *Fruits de mer*

Selektion unserer Fischauswahl mit Riesengamba, Fenchel,

Grilltomate, Zitrone, Safransauce und Kräuterkartoffeln 55,- pro Person

2023 Sauvignon Blanc Fumé – Mosbacher, Forst-Pfalz 0,75 48,-



Was das Herz des Fischliebhabers begehrt

Filet vom Zander mit Kapern-Zitronenbutter 33,-



Auf der Haut gebratener Loup de mer 38,-



Mit jungem Knoblauch gegrillter Pulpo 34,-



Pochierter Kabeljau aus dem Rieslingsud 35,-



Kotelette vom Atlantik Seeteufel 42,-



Meerwasser Riesengambas mit Krustentiersauce 48,-



Gebratene St. Jakobsmuscheln 39,-



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 18. Februar bis 08. März 2026

