

V O R S P E I S E N

AUSTERN - FINE DE CLAIRE NR. 2 portweinsauce	p/Stk. 5 1 Dutzend / 48
JAKOBSMUSCHELN gegrillt oder gratiniert	p/Stk. 6
THUNFISCH TARTAR avocado sesamöl ponzu	18
OKTOPUSSALAT oliven kirschtomaten thai dressing	18
JAKOBSMUSCHEL-SASHIMI sake jungzwiebel ponzu	19
ASIA THUNFISCH (warm serviert) koriander sojasauce ingwer	16
Gedeck	3,5

Alle Preise sind in Euro und inklusive Umsatzsteuer

SUPPEN

KLARE FISCHSUPPE	12
edelfische garnelen	
PIKANTE FISCHSUPPE	12
edelfische garnelen	
TOM YUM GOONG	13
tigergarnele zitronengrass kokosmilch	

ZWISCHENGANG

MIESMUSCHELN	18
weisswein knoblauch petersilie	
GARNELEN TEMPURA	21
sweetchili sauce	
CALAMARI BLUNZEN	18
blutwurst jungzwiebel mayonnaise	
CALAMARI FRITTI	16
sauce tartare	
BEEF BULGOGI MANDU	13
orangensenf	

H A U P T S P E I S E N

MEERESFRÜCHTE TELLER FÜR 2	70
argentinische wildgarnelen riesengarnelen calamari oktopus jakobsmuschel wildlachs 2 beilagen nach wahl	
WOLFSBARSCHFILET	26
handgemachte trüffelgnocchi	
THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL	29
wasabipüree	
OKTOPUS & WILDLACHS	27
kräuterseitlinge	
ARGENTINISCHE WILDGARNELEN VOM GRILL	28
süßkartoffelpüree	
CALAMARI VOM GRILL	22
gegrilltes gemüse	

F I S C H E I M G A N Z E N

FRISCHER FISCH AUS DER VITRINE p/dag **0,70**

Wählen Sie bitte aus drei Zubereitungsarten:

Vom Grill

In der Salzkruste

Al Forno - im Ofen geschmort mit Kartoffel und Gemüse

FLEISCH

LAMMKOTELETT		33
handgemachte trüffelgnocchi		
RINDERFILET	<i>GENTELMAN'S CUT 250g</i>	35
	<i>LADY'S CUT 180g</i>	28
rosmarinkattofeln		

BEILAGEN

TRÜFFELGNOCCHI		7
WASABI PÜREE		7
SÜSSKARTOFFEL PÜREE		7
BRATKARTOFFELN		7
SÜSSKARTOFFEL POMMES		7
GEGRILLTES GEMÜSE		7
BLATTSPINAT		7
PAK CHOI		7

S A L A T E

AVOCADO - RUCOLA SALAT	6
TOMATEN SALAT	5
BLATT SALAT	5

D E S S E R T

CRÈME CARAMEL	8
PROFITEROLES	8
FLÜSSIGER SCHOKOLADEN KUCHEN	9
SORBET	pro Kugel 3