

Fischwochen

Cremiger Fischeintopf

mit Gemüse und Meeresfrüchten

dazu Weißbrot (A, B, C, D, F, G, L, O, R)

€ 5,20

Tartare vom Sashimi Thunfisch „Asia Style“

mit Knoblauchbrot (D, F, N, O)

€ 9,80

Hummerschwanz „Saltimbocca Art“

mit Basmati-Curcuma Reis, Crevetten-Hummer Sauce,

und schwarze Trüffel (A, B, G, L, O)

€ 19,80

gegrillte Sepias in Schalotten-Weinbrand Sauce

an Linguini Nero (A, C, G, L, O, R)

€ 11,80

3erlei vom Spanischen Wolfsbarsch (Wildfang)

Mousse, gebacken in Panko, gegrilltes Filet

mit Süßerdäpfelpüree, Salat und gegrilltem Gemüse

(A, C, D, F, G, L, M, N, O)

€ 19,40

Thunfisch Steak gegrillt im Sesammantel

Seealgenrisotto, Kokos-Limetten Schaum (A, B, G, N, O)

€ 22,80

Zander Filet gefüllt mit Babyspinat und Räucherlachs

auf Lila-Erdäpfelpüree und Wasabi-Schaum (A, D, G, L, O)

€ 16,80

Fischplatte für 2 Personen

Fisch und Meeresfrüchte gegrillt und gebacken

mit reichlich Beilagen (A, B, C, D, G, L, M, O)

€ 32,40

Fragen Sie nach unserem Tagesdessert

