

## Empfehlungen aus unseren Tafeln

<b>Fin de Claire Austern-Shot</b>	<b>4,50</b>
Virgin Blody Mary & Sellerie mit <b>Vodka</b>	<b>7,90</b>
<b>Gebeiztes Tatar vom Loup de Mer</b>	<b>18,50</b>
eingelegeter Staudensellerie, Selleriecreme Vinaigrette von Passionsfrucht	

\*\*\*\*\*

<b>Rotes Thaicurry von Garnelen</b>	<b>23,50</b>
Paprika, Sojasprossen, Zuckerschoten, Zwiebeln & Packchoi vom Grill, Duftreis	
<b>Viktoriabarsch mit Kartoffel-Kruste</b>	<b>23,90</b>
Spitzkohl & Senf-Dill-Sauce	
<b>Wildes Chili con Carne (vom Rot- &amp; Schwarzwild) mit Garnelen</b>	<b>26,50</b>
Kidneybohnen, Mais, Süßkartoffel & Kräutern auf Reis mit Sauerrahm	
<b>Jambalaya Seafood Boil „Louisiana Style“</b>	<b>26,90</b>
würziger Eintopf von Krustentieren mit Gewürzen, Gemüse, Mais, Kräutern & Salzkartoffeln	
<b>Dorade Royale vom Grill</b>	<b>27,90</b>
Bratkartoffeln (Speck) & Spinat	
<b>Steak vom Atlantik-Schwertfisch „Livornese Art“</b>	<b>28,50</b>
mit Tomaten-Kapern-Oliven-Sardellen,-Oregano-Sauce & Drillingen	
<b>Steak vom Yellow-Fin Thunfisch</b>	<b>28,90</b>
kurz gebraten (halbroh) auf Zweierlei von der Erbse mit Orangen-Fenchelsalat	
<b>Loup de Mer vom Grill</b>	<b>29,50</b>
Bratkartoffeln (Speck) & Spinat	
<b>Gegrilltes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)</b>	<b>29,90</b>
auf Fregola Sarda mit Paprika, Aubergine, Tomate & Zucchini	

\*\*\*\*\*

<b>Vegetarisches</b>	<b>Tagliatelle</b>	<b>24,50</b>
	mit Winter-Trüffel	



## Unsere Wein-Empfehlung

<b>2022er Musgo</b>	
<b>100% Verdejo aus Rueda</b>	
Bodegas Val de Vid	
Glas 0,2l	7,50
Flasche 0,75l	25,50