

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

COCKTAIL VON WILDFANG-TIEFSEEGARNELEN 20,50

CHILENISCHE TIEFSEEGARNELEN, EISBERGSALAT,
ORANGE & HAUSEGEMACHTE COCKTAILSAUCE
Cocktail from wildcatch deep-sea-shrimps, iceberg lettuce, oranges, cocktail sauce

TATAKI VOM YELLOW-FIN THUNFISCH 21,50

AN WAKAMESALAT, TERIYAKI-SAUCE, SESAM
Tataki from Yellow-Fin Tuna, Wakame-salad, Teriyaki-Sauce, Sesame

HAMBURGER PANNFISCH 24,90

TRIO VON EDELFISCHEN AUS DER PFANNE
AUF BRATKARTOFFELN (SPECK), SENF-DILL-SAUCE
"Pannfisch" from Hamburg - Trio of pan fried fish on roast potatoes (bacon), mustard-dill-sauce

PULPO AUF CHORIZO RISOTTO 26,50

OKTOPUS VOM GRILL, CHORIZO RISOTTO, FRÜHLINGSLAUCH
Grilled Octopus on Risotto from Chorizo, spring onion

DORADE ROYALE VOM GRILL 27,90

ORIENTALISCHER COUSCOUS, GEMÜSEJUS
Grilled Dorade Royale (Sea Bream), oriental couscous, vegetable jus

HAUSEGEMACHTE GNOCCHI AN RIESENGARNELEN VOM GRILL 28,50

GNOCCHI, BLACK-TIGER GARNELEN, CREME VON ROTE BEETE, BÄRLAUCHPESTO, JOGHURT
Homemade Gnocchi, Black-Tiger Shrimps, beetroot mousse, wild garlic pesto, yoghurt

STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH KURZ GEBRATEN (HALBROH) 28,90

MIT OLIVENTAPENADE, ZUCCHINIGEMÜSE, ZITRONEN-BÄRLAUCH-STAMPF
Yellow-Fin Tuna steak (rare) with olive Tapenade, zucchini, potatoe-lemon-wild-garlic-mash

LOUP DE MER VOM GRILL 29,50

BRATKARTOFFELN (SPECK) & SPINAT
Grilled Loup de Mer (Sea Bass), roast potatoes (bacon) & spinach

GESCHMOLZENER WEISSER ATLANTIK HEILBUTT 33,50

KONFIERTER HEILBUTT AN RAHM-CHAMPAGNER-KRAUT & ROSMARIN-KARTOFFELN
Halibut from the Atlantic Ocean confit with Champagne-cabbage & rosemary potatoes

SPARGELSAISON 2024



SPARGELCREMESUPPE 10,50

SPARGELEINLAGE, BÄRLAUCHPESTO
Cream of Asparagus Soup with asparagus garnish and wild garlic pesto

CRAB CAKE AN SPARGELсалат 19,90

GARNELEN, ROH MARINIERTER SPARGELсалат, KRÄUTER, ZITRONEN-MAYONNAISE
Crab Cake with marinated Asparagus salad, herbs, lemon-mayonnaise

PORTION WALBECKER SPARGEL AN SALZKARTOFFELN 19,50

MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER
Asparagus from Walbeck with boiled potatoes, with sauce Hollandaise or melted butter

DAZU... ROTZUNGENFILET MÜLLERIN ART 29,90

with... *Lemon Sole "Meunière"*

ROTBARSCHFILET VOM GRILL 32,50

grilled fillet of Redfish

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET 35,50

Roasted fillet of Pikeperch

FANG DES TAGES

½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL 49,50

AN LINGUINI MIT BÄRLAUCHPESTO
Rock Lobster from the Caribbean, Linguini with wild garlic pesto

UNSERE WEIN EMPFEHLUNGEN

2022ER MUSGO

100% VERDEJO AUS RUEDA

BODEGAS VAL DE VID
GLAS 0,2l 7,50
FLASCHE 0,75l 25,50

2022ER WEISSBURGUNDER

AM FEUERSTEIN

TROCKEN, QBA FRANKEN
FLASCHE 0,75l 26,90