

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

CEVICHE VOM LOUP DE MER 19,50
IN LIMETTENSaft MARINIERT, ZWIEBEL, MAIS, TOMATE, KORIANDER
Ceviche from Seabass, marinated in lime-juice, onion, corn, tomato, cilantro

GAMBAS PFANNE AN FOCACCIA 20,90
TOMATENSUGO, OLIVEN, ZITRONENZESTEN, BOHNEN
Prawns pan with Focaccia, tomato-sugo, olives, lemon zest, beans

„TONNO TONNATO“ VOM YELLOW-FIN THUNFISCH 21,50
THUNFISCH-MAYO, KAPERN, WILDKRÄUTER-SALAT, CROÛTONS
„Tonno Tonnato“ - Yellow-Fin Tuna, tuna-mayonnaise, capers, wild-herb salad, croutons

ORIGINAL FISH AND CHIPS 22,50
KARTOFFELSPALTEN, SAUCE REMOULADE, ROTWEINESSIG
Fish and Chips, potato wedges, Sauce Remoulade, red wine vinegar

RISOTTO VON MEERESFRÜCHTEN, SPARGEL, PFIFFERLINGE 24,90
Risotto from Seafood, asparagus, chanterelles

DUO VON DORADE ROYALE & LOUP DE MER FILETS 26,50
AN SPINAT-SERRANO-SCHINKEN-KRUSTE AUF REIBEKUCHEN, WEIßWEINSAUCE
Duo from fillets of Dorade Royale (Sea Bream) & Sea Bass, in spinach-Serrano-ham-crust on potato fritters, white wine sauce

GEGRILLTES FILET VOM ATLANTIK SCHWERTFISCH 27,50
OFENGEMÜSE, DRILLINGE, KRÄUTER-SAUERRAHM
Grilled fillet from Atlantic Sword-Fish, roasted vegetables, baby potatoes, herbal sour cream

DORADE ROYALE VOM GRILL 27,90
SAISONALER BEILAGENSALAT
Grilled Dorade (Sea Bream) with seasonal mixed salad

STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH KURZ GEBRATEN (HALBROH) 30,50
MANGOLD-PFIFFERLING-CASSOULET
Seared Yellow-Fin Tuna steak (rare) on chanterelles and swiss chard cassoulet

LOUP DE MER VOM GRILL 29,50
BRATKARTOFFELN (SPECK) & SPINAT
Grilled Loup de Mer (Sea Bass) with roast potatoes (bacon) & spinach

BEILAGE DER WOCHE

SAUTIERTE PFIFFERLINGE 12,50
Sautéed chanterelles

FANG DES TAGES

½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL 47,50
SPAGHETTI AOP
Grilled ½ Rock Lobster from the Caribbean with Spaghetti AOP

LOBSTER ROLL VON DER ½ LANGUSTE MIT POTATO WEDGES 48,50
BRIOCHE, TOMATE, KOPFSALAT, KRUSTENTIER-MAYO, SAUCE HOLLANDAISE
Lobster roll from ½ Rock Lobster, brioche, tomato, lobster-mayonnaise, French fries, Sauce Hollandaise

NEUER MATJES 2024

TATAR VOM MATJES 15,50
CARPACCIO VON DER GURKE, SCHMANDTCREME, KRÄUTERÖL
Tatar from white herring, cucumber carpaccio, sour creme, herbal oil

MATJESFILETS MIT ROTE-BEETE-APFEL-SALAT 17,90
White Herring with ragout from beetroot & apple

GEBACKENE MATJESFILETS AN EISALAT & SALZKARTOFFELN 18,90
Baked white herring with egg salad & boiled potatoes

ZU JEDEM MATJESGERICHT 0,11 JEVER PILS 1,70
With every white herring dish, 0,11 Jever Pils



UNSERE WEIN EMPFEHLUNGEN

2023ER QUINTA DO BUBLE
100% GODELLO AUS GALICIEN
D.O. MONTERREI
GLAS 0,2l 7,70
FLASCHE 0,75l 26,90

2022ER MÜLLER-THURGAU
HANS WIRSCHING, FRANKEN
FLASCHE 0,75l 32,50