

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

THAI-CURRY-KÜRBISCREMESUPPE <i>Thai-Curry pumpkin cream soup</i>	Tässchen/ Cup 7,20	12,90
DIM SUM VON DER GARNELE GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN, ORIENTALISCHE WÜRZSAUCE <i>Dim-Sum from prawns, homemade oriental sauce</i>		17,90
HAUSGEMACHTE KRUSTENTIER-KROKETTEN, ZITRONEN-MAYO <i>Homemade Croquettes from Seafood, lemon-Mayonnaise</i>		18,50
TATAR VOM ATLANTIK BLUEFIN THUNFISCH AN FOCACCIA OLIVENÖL, ZITRONE, GURKE, ZWIEBELN <i>Tatar from Bluefin Tuna with Focaccia, oliveoil, lemon, cucumber, onions</i>		21,50
LACHSSCHNITTE VOM GRILL AN TERIYAKI-LACK HAUSGEMACHTES KIMCHI, ERBSENCREME <i>Grilled Salmon Steak with Teriyaki coating, homemade Kimchi, creamy mashed peas</i>		24,90
GEBRATENES KABELJAUFILLET GEBACKENER GRÜHNKOHL, KARTOFFELECKEN, MANDELSPLITTER, APFEL <i>Fillet of Codfish with baked kale, potato wedges, sliced almond, apple</i>		28,90
ATLANTIK SCHWERTFISCH VOM GRILL PASTINAKENRÖSTI, GURKE, EINGELEGT WEINTRAUBEN <i>Grilled Atlantic Swordfish with parsnip hash brown, cucumber, pickled grapes</i>		29,50
DORADE ROYALE VOM GRILL KRÄUTER, OFENKÜRBIS, KARTOFFELSTAMPF, BEURRE BLANC <i>Grilled Dorade Royal (Sea bream), fresh herbs, roasted pumpkin, mashed potatoes, Beurre Blanc sauce</i>		29,50
LOUP DE MER VOM GRILL KARTOFFELECKEN, SPINAT <i>Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges, spinach</i>		29,50
STEAK VOM ATLANTIK BLUEFIN THUNFISCH (HALBROH) SCHMORZWIEBELN, FOLIENKARTOFFEL, SOUR CREAM <i>Steak from Atlantic Bluefin Tuna (medium-rare), braised onions, baked potato, sour cream</i>		31,50
<u>BOOT 2025 SPEZIAL</u>	½ LANGUSTE AUS DER KARIBIK VOM GRILL AN LINGUINI A.O.P. <i>Grilled ½ Rock Lobster from the Caribbean, Linguini A.O.P.</i>	55,-
<u>VEGETARISCH</u>	RITAGONTI MIT WALDPILZEN A LA CREME <i>Rigatoni with assorted mushrooms in cream sauce</i>	17,90

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2023ER QUINTA DO BUBLE
100% GODELLO AUS GALICIEN

GLAS 0,2l 7,80
FLASCHE 0,75l 26,90

SYLTER MUSCHELN 2025 - MUSSELS SEASON 2025

SYLTER MUSCHELCREME SUPPE MUSCHELN, GEMÜSESTREIFEN, SHRIMPS <i>Creamy mussel soup with mussels, vegetable strips & shrimps</i>	12,50
SPAGHETTI MIT SYLTER MUSCHELN KNOBLAUCH, KIRSCHTOMATEN, PETERSILIE & OLIVENÖL <i>Spaghetti with mussels, garlic, cherry tomatoes, parsley & olive oil</i>	18,90
SYLTER MUSCHELN „RHEINISCHE ART“ IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT <i>Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with black bread</i>	20,90
MUSCHELTOPF „FISCHHAUS“ KNOBLAUCH, PETERSILIE <i>Mussel pot "Fischhaus" with parsley & garlic</i>	21,90
SYLTER MUSCHELN „THAI ART“ KOKOSMILCH, INGWER, CHILI, KURKUMA, KORIANDER <i>Mussels "Thai Style", coconut milk, ginger, chili curcuma, cilantro</i>	22,90
DAZU... PORTION POMMES FRITTES <i>With... Portion of French fries</i>	5,50

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR. ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR. <i>Caviar from sustainable farming, from a special crossing from Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon</i>	
30g	55,-
50g	85,-
125g	200,-
DAZU... KLASSISCH <i>With... REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraiche</i>	6,50
RÜHREI BUTTER, SCHNITTLAUCH-CREME-FRAICHE <i>Scrambled eggs, butter, chives crème fraiche</i>	9,50