

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

| | |
|---|-------|
| FISCH-KROKETTEN MIT SAUCE TARTARE <i>Fish croquettes with sauce tartare</i> | 15,00 |
| RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN <i>Beef Carpaccio with parmesan cheese and rocket salad</i> | 17,90 |
| MIT GEBRATENEN GARNELEN "SURF & TURF" <i>With roasted prawns „Surf & Turf“</i> | 22,90 |
| TATAKI VOM YELLOW-FIN THUNFISCH MARINIERTER THUNFISCH (HALBROH), ASIATISCHER LINSENSALAT UND AVOCADOCRÈME <i>Tataki from Yellow-Fin Tuna with asian lentil salad and mashed avocados</i> | 18,90 |
| CEVICHE VOM HAMACHI (GELBFLOSSENMAKRELE) MIT FRÜHLINGSLAUCH, ROTEN ZWIEBELN, PAPRIKA UND BLUMENKOHL-KOKOS-PÜREE <i>Hamachi ceviche with spring onions, red onions, red peppers and cauliflower-coconut puree</i> | 19,80 |
| SYLTER MUSCHELN „RHEINISCHE ART“ IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT <i>Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with black bread</i> | 20,90 |
| STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH MIT FRUCHTIGEM RATATOUILLE, ROSMARINKARTOFFELN UND SCHMAND <i>Yellowfin tuna steak with ratatouille, rosemary potatoes and sour cream</i> | 28,50 |
| LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL KARTOFFELECKEN (SPECK), SPINAT <i>Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach</i> | 28,90 |
| DORADE ROYALE VOM GRILL MIT BULGUR „TABOULEH-STYLE“ <i>Grilled Dorade Royal (Sea bream) with Bulgur "Tabouleh-Style"</i> | 29,80 |
| FILET VOM ATLANTIK SCHWERTFISCH IN BUTTER GEBRATEN WEIßES BOHNENPÜREE, SAUTIERTER OFEN SPITZKOHL, TOMATEN-BEURRE-BLANC <i>Filet from Atlantic Ocean Swordfish, roasted in butter, sauteed oven cabbage, tomato-beurre-blanc</i> | 29,50 |
| GEGRILLTES FILET VOM SKREI (NORWEGISCHER WINTERKABELJAU) BOHNEN-CASSOULET, KARTOFFELSTAMPF, SPECK-BEURRE BLANC <i>Grilled fillet from Skrei (Norwegian Wintercod), cassoulet from beans, mashed potatoes, bacon-beurre-blanc</i> | 32,90 |
| ½ WILDFANG LANGUSTE AUS DER KARIBIK MIT BRAUNER BUTTER UND MARKTFRISCHEM BEILAGENSALAT <i>Half grilled wild catch Langoustine with brown butter and fresh side salad</i> | 49,50 |

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR. ENTOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖREN.

Caviar from sustainable farming, from a special crossing from Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeons.

| | | |
|----------------|---|-----------|
| | 30g | 55,00 |
| | 50g | 85,00 |
| | 125g | 200,00 |
| Dazu... | KLASSISCH | 6,50 p.P. |
| With... | REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER, SCHNITTLAUCH-CRÈME-FRAÎCHE <i>Potatoe fritters, boiled egg, butter, chive-crème-fraîche</i> | |
| | RÜHREI | 9,50 p.P. |
| | BUTTER, SCHNITTLAUCH-CRÈME-FRAÎCHE <i>Butter, chive-crème-fraîche</i> | |

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal

For questions about allergens and intolerances, please ask our service staff

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG

2023ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS GALICIEN

GLAS 0,2l 7,80

FLASCHE 0,75l 26,90

2022ER RIESLING KABINETT

VIER JAHRESZEITEN, TROCKEN

DÜRKHEIMER STEINBERG, PFALZ

GLAS 0,2l 7,90

FLASCHE 0,75l 27,90