

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

MARINIERTER FLUSSKREBS-SCHWÄNZE IN AVOCADO

Marinated Crayfish tails in avocado

18,50

GEFLÄMMTES FILET VOM HAMACHI AN SPARGELSALAT

JAPANISCHE BERNSTEIN-MAKRELE, FRÜHLINGSLAUCH, ASIA GEWÜRZSUD
Flamed Filet from Hamachi (Japanese Amberjack), spring onion, asian herbal broth

19,50

„TONNO TONNATO“ VOM YELLOW-FIN THUNFISCH

THUNFISCH-MAYO, KAPERN, WILDKRÄUTER-SALAT, CROÛTONS
„Tonno Tonnato“ - Yellow-Fin Tuna, tuna-mayonnaise, capers, wild-herb salad, croutons

22,50

HAUSGEMACHTE MEERESFRÜCHTE-CANNELLONI

MEDITERRANES GEMÜSE, BÄRLAUCHPESTO
Homemade Seafood Cannelloni, Mediterranean Vegetables, wild garlic pesto

20,50

GEBACKENE BACHFORELLE AUS DEM OFEN

VERSCHIEDENES WURZELGEMÜSE, ZITRONEN-KRÄUTERBUTTER, SCHMAND
Roasted Trout, root vegetables, lemon-herbal-butter, sour cream

22,90

POCHIERTES KOTELETT VOM ATLANTIK-SCHELLFISCH

FRANKFURTER GRÜNE SAUCE, KARTOFFELSTAMPF
Poached Cutlet of Atlantic Haddock, Frankfurter green sauce, mashed potatoes

24,50

JAKOBSMUSCHELN AN SPARGELRAGOUT

SPAGHETTI, KIRSCHTOMATEN
Spaghetti with scallops, ragout of fresh asparagus and cherry tomatoes

26,50

DORADE ROYALE VOM GRILL

AN MOJO ROJO, GRILLGEMÜSE, DRILLINGE
Grilled Dorade Royal (Sea bream), Mojo Rojo, baby potatoes

29,50

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

KARTOFFELECKEN (SPECK), SPINAT
Grilled Loup de Mer (Sea Bass), potato wedges (bacon), spinach

29,50

GEGRILLTES STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH (halbroh)

LAUWARMER REISSALAT, MINZ-JOGHURT
Grilled Yellow-Fin Tuna steak (medium-rare), lukewarm rice-salad, mint yoghurt

29,90

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2023ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS GALICIEN
GLAS 0,2l 7,90
FLASCHE 0,75l 27,90



2022ER RIESLING KABINETT

VIER JAHRESZEITEN, TROCKEN
DÜRKHEIMER STEINBERG, PFALZ
FLASCHE 0,75l 27,90

SPARGEL SAISON 2025 – ASPARAGUS SEASON 2025

SPARGEL-CRÈME-SUPPE 12,90

SPARGELEINLAGE, GRÖNLAND-GARNELEN
Creamy mussel soup with mussels, vegetable strips & shrimps

MEERESFRÜCHTE-CARPACCIO 18,90

SPARGELSALAT, BÄRLAUCHPESTO, ZITRONE
Seafood carpaccio, wild garlic pesto, lemon vinaigrette

PORTION WALBECKER SPARGEL AN SALZKARTOFFEL

MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER
Asparagus, boiled potatoes & sauce Hollandaise or melted butter 20,50

DAZU...

with...

BACHFORELLE MIT MANDELBUTTER 28,90

Trout with almond butter

KROSS GEBRATENE LACHSTRANCHEN 32,50

Grilled slices of Salmon

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER
KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR.
ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR.
*Caviar from sustainable farming, from a special crossing from
Kaluga & Amur sturgeon. Taken from at least 12 years old sturgeon*

30g 55,-

50g 85,-

125g 200,-

DAZU...

With..

KLASSISCH 6,50

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER
SCHNITTLAUCH-CRÈME-FRAICHE
Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraîche

RÜHREI 9,50

BUTTER, SCHNITTLAUCH-CRÈME-FRAICHE
Scrambled eggs, butter, chives crème fraîche