

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

KLASSISCHER CREVETTEN-COCKTAIL AN ORANGE

WILDFANG TIEFSEEGARNELEN, COCKTAILSAUCE, EISBERGSALAT
Classic Cocktail from wild catch deep sea shrimps, cocktail sauce, iceberg lettuce

17,90

MEDITERRANES TATAR VOM YELLOW-FIN THUNFISCH

GURKE, KAPERN, ZWIEBELN, KRÄUTER, GERÖSTETES FOCACCIA
Mediterranean Tartare from Yellow-Fin Tuna, cucumber, capers, onions, herbs, Focaccia

18,90

MAISCHOLLE IM GANZEN GEBRATEN

SALZKARTOFFELN, ZERLASSENE BUTTER
Whole Plaice "fished in May", boiled potatoes, melted butter

23,50

GEBACKENE BACHFORELLE

OFENGEMÜSE, KRÄUTERBUTTER, POMMES
Baked Trout, roasted vegetables, herbal butter, French fries

23,90

POKE BOWL VOM GEBEIZTEN HAMACHI

JAPANISCHE BERNSTEIN-MAKRELE, WAKAME, EINGELEGTER RETTICH, ERBSEN, REIS, GOMA-MAYO
Poke Bowl from marinated Hamachi (Japanese Amberjack), Wakame, pickled radish, peas, rice, Goma-mayonnaise

23,90

GEGRILLTES KOTELETT VOM ATLANTIK-SCHELLFISCH AN SENF-DILL-SAUCE

KARTOFFEL-ESPUMA, ERBSENPÜREE
Grilled Cutlet of Atlantic Haddock, mustard-dill sauce, potato espuma, mashed peas

24,50

MASSAMAN CURRY VOM YELLOW-FIN THUNFISCH

BASMATIREIS, WURZELGEMÜSE, CURRY
Massaman Curry from Yellow-fin Tuna, Basmati rice, root vegetables, curry

25,90

RISOTTO VON MEERESFRÜCHTEN

AUF GESCHMORTER AUBERGINE, KRÄUTERÖL
Risotto from Seafood on braised eggplant, herbal oil

26,50

LACHSWÜRFEL AN SPARGELRAGOUT

SPAGHETTI, KIRSCHTOMATEN
Diced Salmon with ragout of fresh asparagus, Spaghetti & cherry tomatoes

26,50

DORADE ROYALE VOM GRILL

AN TOMATENSALSA, DAUPHINE-KARTOFFELN
Grilled Dorade Royal (Sea Bream), tomato-salsa, Dauphine potato

29,50

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

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

29,90

SPARGEL SAISON 2025 – ASPARAGUS SEASON 2025

SPARGEL-CRÈME-SUPPE

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

12,90

SPARGELSALAT AN DUO VON CARPACCIO

PULPO- & US-RINDER-CARPACCIO, BÄRLAUCHPESTO
Salad from asparagus with duo from carpaccio, wild garlic pesto

18,90

PORTION WALBECKER SPARGEL

AN SALZKARTOFFELN
MIT SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER
*Portion of white Asparagus from Walbeck
Boiled potatoes & sauce Hollandaise or melted butter*

20,50

DAZU...

with...

KROSS GEBRATENE LACHSTRANCHEN

Grilled slices of Salmon

32,50

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET

Grilled fillet of Pikeperch

35,50

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2023ER QUINTA DO BUBLE

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



2023ER HECHT & BANNIER

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE
VIN BIOLOGIQUE
FLASCHE 0,75l 36,90

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

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

6,50

RÜHREI

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

9,50