

EMPFEHLUNGEN AUS UNSEREN TAFELN

SASHIMI VON DER BERNSTEINMAKRELE

MARINIERT MIT PONZU, CHILI, INGWER, FRÜHLINGSLAUCH

Marinated sliced amberjack with ponzu, chili, spring garlic

14,90

HAUSGEMACHTE KROKETTEN VOM STOCKFISCH / MOJO ROJO

Homemade Fish-Croquettes, Mojo Rojo

15,90

PORTION GEBACKENE MIESMUSCHELN

HAUSGEMACHTER COLESLAW, REMOULADE

Baked mussels with homemade coleslaw, tartar sauce

16,90

SOFT SHELL CRABS

GEBACKENE BUTTERKRABBE, SALAT-BOUQUET LIMETTENMAYONNAISE

Baked Soft Shell Crabs - bouquet salad, lime mayonnaise

19,50

CARPACCIO VOM PULPO

MARINIERTE SCHEIBEN VOM OKTOPUS, RUCCOLA, ZITRONENVINAIGRETTE

Octopus Carpaccio - marinated slices of octopus, rocket salad, lemon vinaigrette

21,50

MIESMUSCHELN „RHEINISCHE ART“

IN GEMÜSESUD, DAZU GEBUTTERTES SCHWARZBROT

Mussels "Rhenish Style" in vegetable broth, served with black bread

22,50

LOUP DE MER FILETS IN SERRANO-SPINAT-MANTEL

SPINAT-SERRANO-SCHINKEN-KRUSTE, REIBEKUCHEN, KERBELSAUCE

Fillets from Sea Bass, in spinach-Serrano-ham-crust on potato fritters, chervil sauce

25,90

TRIGLIE ALLA LIVORNESE – GEBACKENE MEERBARBE

TOMATEN-KAPERN-OLIVEN-SARDELLEN-SAUCE & SALZKARTOFFELN

Baked Red Mullet "Livornese Style" – tomato-caper-olive-anchovy-sauce, boiled potatoes

26,50

ATLANTIK KABELJAU A LA BARIGOULE

ARTISCHOKE, TOMATE, LAUCH, MÖHRE, KARTOFFEL, KRÄUTER

Atlantic Cod "à la Barigoule" - artichoke, tomato, leek, carrot, potato, herbs

27,90

ATLANTIK SCHWERTFISCH A LA PLANCHA / GRÜNES THAICURRY

SELLERIE, KAROTTE, LAUCH, BROKKOLI, DUFTREIS

Atlantic Swordfish à la Plancha with Green Thai Curry, celery, carrot, leek, broccoli, fragrant rice

29,90

LOUP DE MER (WOLFSBARSCH) VOM GRILL

SPINAT, BRATKARTOFFELN (SPECK)

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

30,50

DORADE ROYALE VOM GRILL

SPITZPAPRIKA, ROSMARINKARTOFFELN, MOJO ROJO

Grilled Dorade Royal (Sea Bream), Sweet Peppers, Rosemary Potatoes, Mojo Rojo

30,90

GEGRILLTES STEAK VOM YELLOW-FIN THUNFISCH (HALBROH) MIT WASABI-PETERSILIENKRUSTE

GESCHMORTE AUBERGINE, TOMATEN-OLIVENSUGO

Seared Yellowfin Tuna Steak with Wasabi-Parsleycrust, braised eggplant, tomato and olive sugo

32,90

UNSERE WEIN EMPFEHLUNG



2024ER QUINTA DO BUBLE

100% GODELLO AUS MONTERREI

GLAS 0,2l

8,-

FLASCHE 0,75l

27,90



2024ER LUGANA

SANTA SOFIA

100% TREBBIANO DI LUGANA

FLASCHE 0,75l

36,50

KAVIAR PREMIUM SELECTION

KAVIAR MALOSSOL IMPERIAL

KAVIAR AUS NACHHALTIGER ZUCHT VON EINER KREUZUNG AUS KALUGA- UND AMURSTÖR.

ENTNOMMEN VON MINDESTENS 12 JAHRE ALTEN STÖR.

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

30g

55,-

50g

87,50

125g

200,-

DAZU...

KLASSISCH

6,50

with..

REIBEKUCHEN, GEKOCHTES EI, BUTTER, SCHNITTlauch-CREME-FRAICHE

Potato fritters, boiled egg, butter, crème fraîche

US-RINDER CARPACCIO

17,90

ZITRONEN-DRESSING, RUCCOLA

US-beef Carpaccio, lemon dressing, rocket salad