

„Unsere Fisch-Gerichte“

Aperitif

Glas Crémant „Le Grand Saumur“ Brut
Französischer Sekt nach „Champagner-Methode“ hergestellt.
Chapin & Landis, St. Hilaire, Frankreich 0,1l 5.90 €

Suppe

„Unsere Fischsuppe“

mit Fischen, Muscheln, Gemüsestreifen und Safran
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan 12.80 €

Unser Fisch-Menü

Pulpo „Asia Street-Food Style“

im Sesam gebacken
auf Zuckerschoten-Gemüse-Salat und Wasabi-Soja-Dip

Hummerrahmsüppchen

mit Krustentier-Täschle

Gebratenes Steinbutt-Filet

auf Süßkartoffel-Linsen-Gemüse und Zitronenbutter
dazu hausgemachte Gnocchi

„Cheese-Cake-Creme“

mit Kekse-Crumble und eingelegten Kumquats

als Menü komplett 62 €

als 3 Gang-Menü 48 € (ohne Pulpo)

Pulpo 14 € / Hummersuppe 10 € / Steinbutt 34 € / Dessert 7 €

Fisch- Hauptgerichte

Filet vom Skrei-Kabeljau -*Winterkabeljau von den norwegischen Lofoten-*
gedünstet auf Scheiben von Roter Bete
mit leichter Meerrettichsauce und glasierten Kartoffeln 26.80 €

Ganzer gebratener Wolfsbarsch

mit Zitronenbutter und Spinat
dazu glasierte Kartoffeln 25.80 €

-Änderungen vorbehalten.-