

Unser „Fisch-Menü“

Tatar vom frischen Yellowfin-Thunfisch und gebackenem Pulpo

mit mediterranem Salat von Paprika, Kirschtomaten
und italienischer „Ruba-Orange“
mariniert mit Limonen-Vinaigrette und Avocadocreme

Rahmsüppchen vom frischen Hummer mit Lachs-Täschle

Filet vom Skrei-Kabeljau

gedünstet
auf Nolly-Prat-Weißwein-Butter
mit Kapern und jungen Karotten
dazu glasierte Kartoffeln

Creme brulée von der Tonkabohne mit Cassis-Sorbet

4-Gang Fisch-Menü komplett 62.00 €

3-Gang Fisch-Menü (ohne Thunfisch-Tatar) 48.00 €

Thunfisch-Tatar 17.80 / Hummer-Suppe 11.80 € / Skrei 29.80 € / Dessert 8.50 €

Wein-Empfehlung

2024 La Grande Bleue Méditerranée -Trocken-

Ein Weißwein, so klar, frisch und mineralisch wie eine Meeresbrise.

Cuvée aus Grenache Blanc, Viognier, Chardonnay und Sauvignon.

Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich

Glas 0,25l

8.20 €

2023 Chablis „Vielles Vignes“ AOC -Trocken-

*100% Chardonnay-Trauben aus alten Reben, mit einer aromatischen Vielfalt
und Bouquet von Zitrusfrüchten und Pfirsich.*

Domaine Louis Michel & Fils, Burgund, Frankreich

Flasche 0,75l

39.00 €