

Spezialitäten von Fischen, Schalen- und Krustentieren

Zum Auftakt

Glas Cremant de Loire „Le Grand Saumur“

Brut

Französischer Sekt aus Chardonnay und Chenin blanc
von der Loire.

Chapin & Landais, St. Hilaire, Frankreich

0,1l 4.80 €

Glas Cremant de Loire

dazu 1 Stück französische Auster „Fines de Claire“

9.00 €

Suppe und Vorspeisen

Fischsuppe

mit Muscheln, Fischen, Tintenfischen,
Gemüstreifen und Safran

dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan

9.80 €

Französische Austern „Fines de Claire“

auf gestoßenem Eis

mit Zitrone und gebuttertem Vollkornbrot

3 Stück

13.50 €

"Hummersalat"

Lauwarmer, ausgelöster halber Hummer
auf mariniertem grünem Spargel, Fenchel
und Kräutersalat mit Limonen-Vinaigrette

19.50 €

"Salat vom Pulpo"

Geschmorter Pulpo mit Oliven, eingelegtem Paprika,
grünem Spargel und Pak Choi
mariniert mit Kräuter-Vinaigrette

15.50 €

Frische Miesmuscheln

im Weinsud mit Gemüse-Fenchel-Streifen,
Knoblauch und Weißbrot

350 g 11.80 €

500 g 14.80 €

Hauptgerichte

"Asiatischer Lachs-Burger"

Gegrilltes Lachsfilet
auf marinierten Zuckerschoten, Lauch und Karotte,
Salat und Curry-Limonen-Dip im Sesambrötchen 13.50 €
Portion Süßkartoffel frites 3.50 €

Filet vom Skrei-Kabeljau

-Schmackhafter Winterkabeljau von den norwegischen Lofoten-
gedünstet mit Gemüsestreifen
auf Rieslingsauce
dazu Petersilienkartoffeln 21.80 €

Gebratene Filets vom Steinbutt und Seeteufel

auf geschmortem Pulpo, Miesmuscheln, Paprika und Oliven
mit „Kartoffel-Cavatelli“ im Bouillabaisse-Fond 28.50 €

Ganze Nordsee-Seezunge (ca. 400g)

gebraten mit Zitronenbutter
dazu Pak Choi und Petersilienkartoffeln 32.50 €

Gebratenes Filet vom Rochenflügel

-aus dem Atlantik- (grätenfrei)
auf Zitronenbutter
mit Pak Choi und Schmortomaten
dazu cremige Polenta 27.50 €

Original "Bouillabaisse"

mit verschiedenen Fischfilets, Muscheln,
Tintenfischen und Gemüse-Fenchel-Streifen
dazu Knoblauchbrot, Sauce Rouille und Parmesan 29.50 €
mit Hummer 33.50 €

Weinempfehlung

-im offenen Ausschank aus der 0,75l Flasche-

2018

Extra Blanc Pays d'Oc

*Aus Trauben von küstennahen Weinbergen,
verleihen dem Extra Blanc intensive Aromen
und eine köstliche Finesse.*

Gérand Bertrand, Narbonne, Frankreich

0,25l 6.50 €