

„Menü (Meeres) Biologie“
Das Leckerste
von Fisch, Schalen- und Krustentiere

Warm geräuchertes Ostseelachsfilet
auf einem Türmchen
von Rahmkraut und Reibekuchen
mit kleinen Salaten
à la carte - 17,90 Euro

Klare Krustentierconsommé
mit grünem Spargel
und hausgemachten Krustentierravioli
à la carte - 12,90 Euro

Wildgefangene Rotgarnelen
in gelben und grünen Thaicurry mit Ramennudeln
à la carte Vorspeise oder Zwischengang - 17,90 Euro

Gebratenes Kabeljaufilet
auf buntem Puylinsengemüse
mit gebackenen Stockfischkrapfen
à la carte Hauptgang - 36,00 Euro

Variation von unseren Lieblings-Desserts
Crème brûlée
Schokoladenmousse
Panna Cotta
Geeister „Kay“pirinha der Cocktailklassiker auf meine Art
à la carte - 12,90 Euro

2 Gang Menü - 44,00 Euro

3 Gang Menü - 55,00 Euro

4 Gang Menü - 66,00 Euro

5 Gang Menü - 77,00 Euro