

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

Warmes Carpaccio vom Bachsaiblingsfilet
in brauner Butter und Sojasaucenmarinade
mit Algensalat, Flugfischkaviar und Wasabisauerrahm
à la carte - 17,90 Euro

Asiatisches Rahmennudelsüppchen
mit Shitakepilzen, Koriander, Gemüse
und gebratener Jakobsmuschel
à la carte - 12,90 Euro

Gebäckene Tempuragarnelen
auf dreierlei Dips
à la carte Vorspeise oder Zwischengang - 17,90 Euro

Am Tisch geräuchertes Filet
vom weißen Nordseeheilbutt
auf Fregola Sarda
mit wildem Brokkoli und Krustentierschaum
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