

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

-Tonnato Vitello-

Der italienische Klassiker mal andersherum
Mariniertes Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch
mit einer Sauce aus sanft geschmortem Kalbsfleisch
und fermentiertem Lang-Pfeffer
à la carte Vorspeise - 17,90 Euro

Gelbes Thaicurrysüppchen
mit zweierlei von Süß- und Salzwassergarnele
à la carte Suppe - 13,90 Euro

Gebratene Jakobsmuschel
auf Kartoffel-Stockfischpüree
mit sautierten mediterranen Calamaretti
à la carte warme Vorspeise - 17,90 Euro
à la carte Hauptgang - 36,00 Euro

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf Fregola Sarda
mit Ratatouille-Bouillabaisse
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
Dessert - 13,90 Euro

2 Gang Menü - 46,00 Euro

3 Gang Menü - 58,00 Euro

4 Gang Menü - 69,00 Euro

5 Gang Menü - 80,00 Euro