

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

Carpaccio vom rosa Gelbflossen-Thunfisch  
mit Olivenöl und hausgemachter Sojamarinade  
dazu Mungobohnen-Sprossensalat und Wasabitomate  
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Kartoffel-Bärlauchsüppchen  
mit gebratener Jacobsmuschel  
und sautierten Calamaretti  
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Hausgemachte Hechtklößchen  
auf Blattspinat mit einer sanften Weißweinelouté  
und Hechtkaviar  
à la carte warme Vorspeise - 21,50 Euro  
à la carte Hauptgang – 39,90 Euro

Gebratenes Winterkabeljaufilet  
auf Gemüse von grünem Spargel und Artischocken  
mit gebackenen Garnelenkrapfen und Nordseekrabbensauce  
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Schneeball  
von weißer Schokolade  
mit einem flüssigen Passionsfruchtkern  
auf lauwarmen Haselnussbrownie  
mit einem Sorbet von dunkler Schokolade und Maracuja  
dazu hausgemachte weiße Luftschokolade  
Dessert - 15,90 Euro

2 Gang Menü - 54,00 Euro

3 Gang Menü - 67,00 Euro

4 Gang Menü - 79,00 Euro

5 Gang Menü - 91,00 Euro