

„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 Kabeljaufilet
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