

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

Hausgeräucherter Ostseelachs
auf geröstetem Sauerteigbrot
mit Rotkohlkimchi
Meerrettich und kleinen Salaten
à la carte Vorspeise - 21,50 Euro

Sommerlich klare Tomatenconsommé
an einen mit Pulporagout gefülltem Riesenchampignon
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Knusprig gebackene Tempuragarnelen
auf einer Aioli von schwarzem Knoblauch
an kleinem asiatischen Gurkensalat
à la carte warme Vorspeise - 21,50 Euro
à la carte Hauptgang – 39,90 Euro

Gebratenes Filet vom Nordseeheilbutt
auf Fregola Sarda, die sardische Pasta
mit Zucchini und geschmorten Tomaten
an Krustentiersauce
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Schneeball von weißer Schokolade
mit flüssigem Erdbeerkern
an kleinen geeisten „Fliegenpilzen“
von Erdbeere und Waldmeister
mit lauwarmen Quarkküchlein
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