

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

Rosa Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch
mit einer Marinade von Sojasauce und Wasabi
an einem kleinen Salat von Wakamealgen
gebackener Tempuragarnele und Flugfischrogen
à la carte Vorspeise - 22,50 Euro

Crèmesüppchen von Nordseekrabben
mit kleinem Krabbenbrötchen
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Fluffige Hechtklößchen
auf Blattspinat mit einer Bärlauchsauce und Hechtkaviar
à la carte warme Vorspeise - 22,50 Euro
à la carte Hauptgang – 39,90 Euro

Gebratenes Heilbuttfilet am Tisch geräuchert
auf grünem Erbspüree dazu im Panchettamantel
gebackene Pimentos Padron gefüllt mit Cheddar
an einer Emulsion von Weißwein und Safran
à la carte Hauptgang - 44,00 Euro

„Alte Schule“ Schneeball
gefüllt mit weißem Schokoladenmousse
und einem flüssigen Kern von Himbeeren
an einem geeisten „Fliegenpilz“ von Tonkabohne und Himbeere
dazu ein lauwarmes Quarkküchlein und Zuckerwatte mit Effekt
Dessert - 15,90 Euro
oder
Käseauswahl vom Brett mit hausgebackenem Früchtenussbrot
Aufpreis 6,00 Euro

2 Gang Menü - 56,00 Euro

3 Gang Menü - 69,00 Euro

4 Gang Menü - 84,00 Euro

5 Gang Menü - 96,00 Euro