

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

Rose vom gebeizten Saibling auf Honig-Dill-Senfsauce
an gebackenen Maisblinis mit Sauerrahm
Saiblingskaviar und kleinen Salaten
à la carte Vorspeise - 22,50 Euro

Aromatischer Tee vom Atlantikhummer
an einem Crostini von Jahrgangssardinen
mit Ziegenfrischkäse und gepickelten roten Zwiebeln
à la carte Suppe - 16,90 Euro

Sautierte wildgefangene Rotgarnelen auf Ananascarpaccio
mit einer gelben Thaicurrysauce
dazu Selleriestroh und Thaibasilikumöl
à la carte warme Vorspeise - 22,50 Euro
à la carte Hauptgang - 39,90 Euro

Gebratenes Ostseelachsfilet
gratinert mit Jakobsmuscheln und Avocado
auf Blattspinat und Kartoffelstampf
an einer Sauce von Nordseekrabben
à la carte Hauptgang - 44,00 Euro

„Alte Schule“ Schneeball
gefüllt mit weißem Schokoladenmousse
und einem flüssigen Kern von Passionsfrüchten
an einem geeisten „Fliegenpilz“ von
dunkler Schokolade, Limetten und Kokos
dazu eine kleine Limettentarte und Zuckerwatte mit Effekt
Dessert - 15,90 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