

Poisson

Ralf Marhencke

Poisson`s Seafood Platte for 2 Person

2 ½ Hummer
12 Crevette Rose
Krabben Cocktail
Aioli, Cocktail Sauce & Mignonette
175,00 EUR

6 St. Gillardeau Austern No. 4 auf Eis, Zitrone & Mignonette	€ 36,00
6 St. La Perle Blanche Austern No. 2, auf Eis, Zitrone & Mignonette	€ 42,00
6 St. "Bloody Mary" Austern Shooter	€ 42,00
Crevette Rosé & Cocktailsauce	€ 18,00
<hr/>	
Prosciutto di San Daniele & hausgemachte Grissini	€ 18,00
Fischsuppe "Poisson", Safran – Rouille & Crostinis	€ 19,00
Gebratene Calamaretti, Peperoncinos, Knoblauch & Lauchzwiebeln	€ 24,00
6 gebratene Seawater Gambas wie <i>Cala zubereitet</i> & Aioli	€ 26,00
Gänseleber Terrine, Ingwer – Äpfel, Wildkirschgélée & Brioche	€ 34,00
Wildgarnelen Carpaccio, Sandwich vom Taschenkrebsfleisch, Grapefruit	€ 36,00
Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Hamachi & eingelegter Rettich	€ 38,00
Pikantes Thai Curry, bretonische Jakobsmuscheln, Basilikum, Gemüse & Duftreis	€ 41,00
Otoro – das Beste vom Thunfisch , Yuzu & Avocado & rote Zwiebeln	€ 43,00
<hr/>	
Tranche vom Lachs «Label Rouge» Hokkaido Kürbis, Pak Choi & Duftreis	€ 34,00
Filet vom Island Kabeljau, Tomaten Sugo, Pulpo Bolognese & Gnocchetti Sardi	€ 45,00
Jakobsmuscheln & Kalbsbries mit dreierlei von der Süßkartoffel, Estragon	€ 55,00
Bretonisches Steinbuttfilet, Waldpilze, allerlei Bohnen & Kartoffel - Zwiebelpüree	€ 58,00
« Surf & Turf » US Rumpsteak & gebratene Seawater Gambas	€ 75,00
Seezunge 500-600g, Blattspinat & Petersilienkartoffeln	Tagespreis