

Poisson

Ralf Marhencke

Poisson`s Seafood Platte for 2 Person

2 ½ Hummer
 12 Crevette Rose
 Krabben Cocktail
 12 Gillardeau Austern No.4
 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 Rose & Cocktailsauce € 18,00

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 Cala zubereitet** & Aioli € 26,00

Dreierlei vom Lachs „Label Rouge“, Iranischer Kaviar, Rösti & Gurke € 32,00

Pikantes thailändisches Fisch Curry, Thai Basilikum, Gemüse & Duftreis € 32,00

Gänseleber Terrine, Ingwer – Äpfel, Wildkirschgélée & Brioche € 34,00

Bretonische Jakobsmuscheln, Blutorangen Risotto & geschmorter Porree € 34,00

Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Hamachi & eingelegter Rettich € 38,00

Otoro – **das Beste vom Thunfisch**, Yuzu & Avocado & rote Zwiebeln € 45,00

Skrei Winterkabeljaufilet, Senf Sauce, Rahmsauerkraut & „Flönz“ – Kartoffelstampf € 45,00

Medaillons vom Seeteufel, Spitzkohl, Wurzelgemüse & Pastinaken Püree € 48,00

Jakobsmuscheln & Kalbsbries, Schwarzwurzeln & Trüffel aus Périgord € 55,00

Bretonisches Steinbuttfilet & Gänseleber, Rahmkohlrabi & Rotwein -Schalotten € 65,00

« Surf & Turf » US Rumpsteak & gebratene Seawater Gambas € 75,00

Seezunge 500-600g, Blattspinat & Petersilienkartoffeln Tagespreis