

Poisson`s Seafood Platte für 2 Personen

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	€ 42,00
6 St. La Perle Blanche Austern No. 2, auf Eis, Zitrone & Mignonette	€ 48,00
6 St. "Bloody Mary" Austern Shooter	€ 42,00
Crevette Rose & Cocktailsauce	€ 22,00
50g Osetra Kaviar Gold, Kartoffel Rösti & Crème Fraîche	€ 145,00

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
Pikantes thailändisches Fisch Curry, Thai Basilikum, Gemüse & Duftreis	€ 28,00
Zweierlei vom Atlantik Pulpo, mediterraner Kartoffel Salat & Salsa Verde	€ 32,00
Gänseleber Terrine, Ingwer – Äpfel, Wildkirschgélée & Brioche	€ 36,00
Bretonische Jakobsmuscheln, Risotto von Morcheln, Spargel & Erbsen	€ 38,00
Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Hamachi & eingelegter Rettich	€ 39,00
Salat vom ½ Hummer, zweierlei Spargel, Tomaten & Paprika Creme	€ 48,00

Tranche vom Adlerfisch, Tomaten Mangold Gemüse & gebratene Polenta	€ 38,00
Island Kabeljaufilet, „Beurre Noisette“ & dreierlei vom Blumenkohl	€ 42,00
Seeteufel Medaillons, allerlei Bohnengemüse, Pancetta & Zwiebelpüree	€ 48,00
Filet vom Atlantik Steinbutt, dicke Bohnen, Speck & Steinpilze	€ 65,00
« Surf & Turf » US Rumpsteak & gebratene Seawater Gambas	€ 78,00
Seezunge 500-600g, Blattspinat & Petersilienkartoffeln	Tagespreis