

### Poisson`s Seafood Platte für 2 Personen

2 ½ Hummer

12 Crevette Rose

Krabben Cocktail

6 Gillardeau Austern No.4

6 Austern Shooter

Aioli, Cocktail Sauce & Mignonette

€ 185,00

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	€ 24,00
50g Osetra Kaviar Gold, Kartoffel Rösti & Crème Fraîche	€ 145,00

---

Prosciutto di San Daniele & hausgemachte Grissini	€ 19,00
Fischsuppe "Poisson", Safran – Rouille & Crostinis	€ 21,00
6 gebratene Seawater Gambas <b>wie Cala zubereitet</b> & Aioli	€ 24,00
Gebratene Calamaretti, Peperoncinos, Knoblauch & Lauchzwiebeln	€ 26,00
Caesar Salat, Atlantik Sardinenfilets, Baby Romana, Croutons & Parmesan	€ 28,00
Pikantes thailändisches Fisch Curry, Thai Basilikum, Gemüse & Duftreis	€ 32,00
Vietnamesische Frühlingsrolle, Krebsfleisch & Avocado Melonen Chutney	€ 34,00
Bretonische Jakobsmuscheln, Risotto von Morcheln, Salatwiese & Erbsen	€ 38,00
Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Jakobsmuschel, Hamachi & eingelegter Rettich	€ 39,00
Gänseleber Terrine, Ingwer – Äpfel, Quitten Gelee & Brioche	€ 40,00
Salat vom ½ Hummer, grüner Spargel, Tomaten & Paprika Creme	€ 48,00

---

Tranche vom Adlerfisch, mediterranes Artischockengemüse & Auberginenpüree	€ 38,00
Island Kabeljaufilet, „Beurre Noisette“ & dreierlei vom Blumenkohl	€ 45,00
Seeteufel Medaillons, Safran Seafood Paella & Hummer Sauce	€ 48,00
Filet vom Atlantik Steinbutt, geschmorter Porree & Speck – Pfifferlinge	€ 65,00
« Surf & Turf » US Rumpsteak & gebratene Seawater Gambas	€ 78,00
Seezunge 500-600g, Blattspinat & Petersilienkartoffeln	Tagespreis