

Fischtheke

Stück Gillardeau Austern No. 4 auf Eis, Zitrone & Mignonette	€ 7,00
Stück Irische Oysri Austern No. 2, auf Eis, Zitrone & Mignonette	€ 6,00
Crevette Rose & Cocktailsauce	€ 26,00

Mittagskarte (Dienstag bis Freitag)

Fischsuppe "Poisson", Safran – Rouille & Crostinis	€ 16,00
Caesar`s Salat, Croutons & Parmesan Chips	€ 16,00
→ Serviert mit 4 gebratenen "Seawater Gambas"	€ 26,00
6 gebratene Seawater Gambas wie Cala zubereitet & Aioli	€ 24,00
Gebratene Calamaretti, Peperoncinos, Knoblauch & Lauchzwiebeln	€ 24,00
Pikantes thailändisches Fisch Curry, Thai Basilikum, Gemüse & Duftreis	€ 26,00
→ Serviert mit Gemüse	€ 18,00
Penne Pasta, Thunfisch Bolognese & Basilikum Pesto	€ 24,00
Sashimi vom Lachs, Thunfisch, Ingwer, Wasabi & Asia Gurkensalat	€ 32,00
Filet vom Lachs „Label Rouge“, Hokkaido Kürbis, Pak Choy & Duftreis	€ 26,00
Fischstäbchen vom Island Kabeljau, Remoulade & Kartoffel – Gurkensalat	€ 25,00
Seezunge 500-600g, saisonales Gemüse & Petersilienkartoffeln	Tagespreis

Dessert

Creme Brulée von der Tahiti Vanille	€ 10,00
Cassis Mohnschnitte & eingeweckte schwarze Johannisbeeren	€ 10,00
Dreierlei von der Valrhona Schokolade	€ 10,00