

Aperitif:

Franciacorta , Ronco Calino Brut, Lombardei	Gl. € 16,50
Apérol Sprizz , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
Gin Mare , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
Espresso Martini , Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50
ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50
Gin Tonic, LIMONE DI SICILIA	Gl. € 14,50

Offene Weißweine (0,15l):

2024 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2024 Riesling , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2024 Pinot Bianco , Kallern Kellerei Cantina, Südtirol	Gl. € 9,50	Fl. € 45,00
2024 Rosé , M MINUTY, CÔTES DE PROVENCE	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2024 Sauvignon Blanc , José Parienté, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
2023 Chardonnay , Mineral, Karsten Peter, Pfalz	Gl. € 15,00	Fl. € 65,00
2022 Monastrel & Syrah , Bodegas Barahonda Yecla	Gl. € 9,50	Fl. € 39,00
2019 Ramione , Baglio di Pianetto, Nero d'Avola & Merlot	Gl. € 11,50	Fl. € 45,00

Poisson 4 - Gang Überraschungs -Menü

79,00 EUR pro Person
(bitte nur tischweise)

Lunch Menü

Tatar vom Thunfisch,
Wildkräutersalat, Zitrus Vinaigrette & Vitello Tonnato Sauce

Tranche vom Pazifik Red Snapper,
Safran Bouillabaisse Gemüse & Oliven Kartoffel Püree

Torta della Nonna & Vanille Crème

2 Gang Lunch Menu 38,00

3 Gang Lunch Menü 45,00

**Bitte informieren Sie uns vor Abschluss der Rechnung,
ob eine eventuelle Firmierung erwünscht ist.**

Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX

Gäste WLAN: Poisson614