

### Aperitif:

<b>2024 Sauvignon Blanc "Sweet"</b> , Parienté, Rueda, Spanien	Gl. € 12,50
<b>Franciacorta</b> , Ronco Calino Brut, Lombardei	Gl. € 16,50
<b>Apérol Sprizz</b> , Franciacorta, Apérol & Orange	Gl. € 12,50
<b>Gin Mare</b> , getrocknete Amalfi Zitrone, Rosmarin & Tonic	Gl. € 16,50
<b>Espresso Martini</b> , Vodka, Espresso, Kaffeelikör	Gl. € 16,50
<b>ALKOHOLLOS:</b> Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50
Gin Tonic, LIMONE DI SICILIA	Gl. € 14,50

### Offene Weißweine (0,15l):

<b>2024 Grauburgunder</b> , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
<b>2024 Weißburgunder</b> , VAN VOLXEM, Mosel	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
<b>2024 Riesling</b> , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
<b>2024 Rosé</b> , M MINUTY, CÔTES DE PROVENCE	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
<b>2024 Sauvignon Blanc</b> , José Parienté, Rueda, Spanien	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
<b>2022 Monastrel &amp; Syrah</b> , Bodegas Barahonda Yecla	Gl. € 9,50	Fl. € 39,00
<b>2019 Ramione</b> , 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

Nordseekrabben Salat,  
Avocado, Tomate & Frenchdressing

\*\*\*\*\*

Maccherino Pasta mit Thunfisch Bolognese,  
Botarga & gereifter Parmesan

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée

2 Gang Menü 38,00 EUR

3 Gang Menü 45,00 EUR

**Bitte informieren Sie uns vor Abschluss der Rechnung,  
ob eine eventuelle Firmierung erwünscht ist.  
Wir akzeptieren Master, Visa, EC, AMEX  
Gäste WLAN: Poisson614**