

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
Cuba Libre , Bacard CARTA ORO, Limette & Coca Cola	Gl. € 14,50
Espresso Martini , Vodka, Espresso, Kaffeeликör	Gl. € 16,50

ALKOHOLLOS: Bitterino, frischer O-Saft, Tonic & Soda	Gl. € 9,50
Gin Tonic, LIMONE DI SICILIA	Gl. € 14,50

Wine by the glas (0,15l):

2024 Grauburgunder , Villa Wolf, Pfalz	Gl. € 8,50	Fl. € 38,00
2024 Weißburgunder , Ewald Zweytlack, Südsteiermark	Gl. € 9,80	Fl. € 45,00
2024 Riesling , Terrain Calcaire, Matthias Gaul, Pfalz	Gl. € 9,00	Fl. € 40,00
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
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`s Krabben Brötchen

€ 16,50

Lunch Menü

“Tom Gah Kung”

Thailändische Garnelen Kokos Suppe

Tranche vom Schwertfisch,

Mediterraner Kartoffel Salat & Oliven Tomaten Tapende

Walbeerenkuchen & Himbeer Rahmeis

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