

Spezielle Gaumenfreuden

Fischwochen

Rahmsuppe von Safran & Forellenkaviar € 7,90
Flusskrebsschwänze | Shiso Kresse

Geschwenkte Venusmuscheln € 19,90
alle Vongole Aglio, Olio e Peperoncini
Sepia Tagliarini | gesalzene Knoblauchflakes
Datteltomaten | Parmesan

4 gegrillte Salzwasser-Garnelen Blue Lable € 24,90
mit Kräuter-Limette-Pfeffer Crumble
Winterliche Blattsalate | Aioli Dressing
Knoblauchbrot | Shiso

Gegrillte Lachstranche auf Granitstein serviert (300 g) € 27,90
Mediterranes Grillgemüse | gebratene Erdäpfel
Café de Paris Butter

Gebackenes Steinbeißer Filet € 18,90
in der Tomaten-Panko-Panade (pikant)
Marinierter Erdäpfel-Gurkensalat
Zitronen-Schnittlauch-Crème fraîche

Moules-frites „Der Klassiker aus Belgien“ € 18,90
Geschwenkte Miesmuscheln mit Gemüsestroh
Wahlweise mit:
Kräuter-Tomatensugo
oder
Klassischer Weißwein-Kräutersud
Pommes Frites / Zitronen-Knoblauch Aioli

Aus der Patisserie

Hausgemachte gebackene Schneekugel in Vanille-Kokos-Brösel € 7,90
Zwetschkenröster mit Sternanis