

Köstlichkeiten aus dem Meer ...

Köstlichkeiten aus dem Meer ...

Unsere Weinempfehlung

2021 Grande Toque Blance - Luberon AOC	0,1l	4,20
Cuvee aus Vermentino & Grenache	0,25l	6,80
Südfrankreich	0,75l	18,00

Fruchtig, mineralische Töne

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Austern Fines de Claire auf Eis		3,90
Cremesuppe vom Zuckermais mit Ingwer und Garnelen		11,00
Hummercremesuppe, dazu Baguette		18,00
Willis Fischsuppe mit Safran, Edelfischen, Aioli und Baguette		16,00
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln		19,00
Föhler Miesmuscheln im Wurzelsud gegart mit Knoblauchtunke und Baguette		19,00
Black Tiger Salzwasser-Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Penne Nudeln -scharf-		26,00
Zanderfilet mit Blattspinat, Pfifferlingen und Rösti		36,00
Thunfischsteak (medium gebraten) mit Kapern-Buttersauce, Ratatouille und Olivenrisotto		37,00
Gebratene St. Jakobsmuschelkerne (Wildfang) auf Sesam-Algen mit Tomatenragout und Nudeln		39,00
Im Bambuskorbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit Pommerysauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln		34,00
Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen, Blattspinat und Petersilienkartoffeln		38,00
Wolfsbarschfilet mit Tomaten-Zucchini ragout und Rosmarinkartoffeln		38,00
Ganzer kanadischer Hummer (600-800gr) mit dreierlei Saucen und Baguette	je 100 Gramm Lebendgewicht	8,00