

Krustentier- & Fischgenuss

von 17.02.2023 bis 19.03.2023

Vorspeisen & Suppe

Riesen-Garnelen 8/12er <i>prawns 8/12er</i>	6 Stück	EUR FÜNFZEHNACHTZIG <i>fifteen - eighty</i>
Café de Paris Baguette		
<i>Café de Paris</i> <i>baguette</i>	12 Stück	VIERUNDZWANZIGFÜNFZIG <i>twenty - nine</i>
Austern auf Eis <i>oysters on ice</i>	3 Stück	ZWÖLF <i>twelve</i>
Zitrone Pumpernickel Champagneressig-Schalotten		
<i>lemon</i> <i>Pumpernickel</i> <i>Champagne vinegar and shallot</i>	6 Stück	ZWEIUNDZWANZIG <i>twenty - two</i>
Thunfisch <i>tuna</i>		FÜNFZEHN <i>fifteen</i>
Carpaccio Chili Gremolata Friséesalat Sesam - Brik-Teig - Stange		
<i>carpaccio</i> <i>chili</i> <i>gremolata</i> <i>frisee salad</i> <i>sesame - brik-dough - bar</i>		
Miesmuscheln <i>mussels</i>		ACHT <i>eight</i>
Cremesuppe Muscheln Gemüse Dill		
<i>cream Soup</i> <i>shells</i> <i>vegetables</i> <i>dill</i>		

Unsere Empfehlung

2020er - 13,0%

Chablis AOC

EUR 42,00 / 0,75l

Domaine Louis Michel & Fils EUR 14,00 / 0,20l

Frankreich EUR 7,50 / 0,10l

Cremant de Loire Rosé, brut

Louis Despas & Cie EUR 49,00 / 0,75l

Frankreich EUR 8,00 / 0,10l

Hauptgerichte

Miesmuscheln <i>mussels</i>	NEUNZEHN <i>nineteen</i>
Terrine Baguette Knoblauch Dip	
<i>terrine</i> <i>baguette</i> <i>garlic dip</i>	
2 Riesengarnelen & Kabeljau <i>2 prawns & cod fish</i>	VIERUNDZWANZIGACHTZIG <i>twenty - four eighty</i>
Gebratener Wirsing Sauce Choron Macaire Kartoffeln	
<i>fried savoy cabbage</i> <i>sauce choron</i> <i>macaire potatoes</i>	
Halber Hummer <i>half lobster</i>	SECHSUNDZWANZIG <i>twenty - six</i>
Zitronen-Majo Cocktailsauce Rosmarin-Pommes	
<i>lemon majo</i> <i>cocktail sauce</i> <i>rosemary fries</i>	
Meeresfrüchteplatte für 2 Personen <i>seafood platter for 2 people</i>	pro Person FÜNFUNDVIERZIG <i>fourty - five</i>
½ Hummer Terrine Miesmuschel Jakobsmuschel Gebackene Garnele	
Auster Baguette Pommes Dipsaucen	
½ lobster mussel terrine scallop deep fried shrimp	
oyster baguette french fries dip sauces	

