

Fischmenü

Gruß aus der Küche



Gebratene Jakobsmuscheln
auf Gurkenrelish mit Koriandermayonnaise



Kleiner Suppentopf von Edelfischen mit Zanderravioli,
Tomaten und Edamame



Sorbet mit Champagner aufgefüllt



Gebratene Seezungenstreifen auf Safran-Risotto
mit Lauch und Tomaten



Passionsfruchtcreme und Joghurteis
mit Himbeeren



98,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten!!

Hummermenü

Gruß aus der Küche



Terrine vom Hummer mit Kaviarcreme,
kleiner Salat mit Artischocken in Olivenöl



Hummersamtsüppchen mit Gartengurken



Sorbet mit Champagner aufgefüllt



Ausgelöster halber Hummer auf würzigem Bulgur,
Fenchel, grünem Spargel, Safransauce



Passionsfruchtcreme und Joghurteis
mit Himbeeren



98,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten!!

Menü

Gruß aus der Küche



Praline von der Gänseleber auf Apfelkompott,
kleiner Salat in Nußöl, Brioche



Samtsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Wachtelei



Sorbet mit Champagner aufgefüllt



Filet vom Angus-Rind mit Shiitakepilzkruste,
Kartoffel-Selleriepüree, Böhnchen, Balsamicoschalotten



Crème brûlée
mit eingelegten Orangen und Mandeleis



88,00 Euro pro Person

Änderungen vorbehalten!!

Kleine Fischkarte

Vorspeisen und Suppen

Legiertes Steinbuttsüppchen mit Safranfäden	14,50 EUR
Gillardeau Austern auf Eis mit Chesterbrot, 3 Stück	21,00 EUR
Marinierte Scheiben vom Färöer-Lachs mit Limonen-Olivenöl, Kartottenchuntey, gebackene Rotschwanzgarnele	24,50 EUR
Tatar vom Thunfisch „asiatisch“ mit geröstetem Sesam Avocado und confierte Radieschen	24,50 EUR
Marinierter Halber Hummer mit grünem Spargel	32,50 EUR
15g St. James Kaviar von "Caviar House Prunier" mit Kartoffelrösti und Sauerrahm	42,00 EUR

Hauptgerichte

Gedämpftes Seesaiblingsfilet auf Lauchstreifen mit Krabben in Dillsauce	38,50 EUR
Confiertes Kabeljaufilet auf Spitzkohl mit Pommery-Senfsauce	38,50 EUR
Gebratenes Zanderfilet auf Currylinsen mit Schnittlauchsauce	38,50 EUR
Gebratener Tiefsee-Carabinero auf Paprika-Zucchini Gemüse mit Knoblauchveloute	42,00 EUR
Seezunge im Ganzen gebraten mit feinen Kräutern	58,00 EUR

Änderungen vorbehalten!!