

Seafood & Co

vom 9. Januar bis 24. Februar 2024

Hummerschaumsuppe ^{7,4,b,d,n} Knuspergarnele / Polenta / Tomatenmarmelade Creamy lobster soup / tiger prawn / polenta / tomato marmelade	10,5
Thunfisch Tatar Soja Lack / Mango / Brotchip / Wildkräuter Thuna tartare / soya / mango / crostini / wild herbs	15
Frische Austern fine de claire ^{7,ab,n} pro Stück ½ Dzd. (6 Stück) 4 Stück gratiniert „Rockefeller Art“ ⁷ Fresh oyster fine de clair / gratinated oyster „Rockefeller style	3,9 18 16
Gegrillter Pulpo ^{6,n,f} Pak Choi / Carmargue Reis / Asia Gurken / Miso Beurre blanc Grilled octopus / Pak Choi / Carmargue rice / cucumber / Miso Beurre blanc	28,5
Surf & Turf ^{6,2,7,8,2,b,n} Kalbsfilet & Langusten Medaillon Blattspinat / getrüffeltes Kartoffelpüree / Hummerschaum Surf & Turf filet of veal & crayfish / spinach / truffle mashed potatoes / lobster foam	36,5
Gegrillter ½ Langusten Schwanz ^{6,2,7,8,2,b,n} Blattspinat / getrüffeltes Kartoffelpüree / Hummerschaum Grilled Crayfish / spinach / truffled mashed potatoes / lobster foam	49

Weinempfehlung Wine-suggestion

Cote Est IGP Pay d´Oc ⁵

Domaine Lafage, Côtes du Roussillon

Chardonnay, Grenache Blanc und Roussanne.

Fruchtige Noten nach Birne, Stachelbeere und Honigmelone,
darüber florale Nuancen. Klar und frisch am Gaumen mit feinen
Mineralnoten im Nachhall.

0,2l	8,5
0,5l	21
0,75l	28,5