

# Seafood & Co

vom 7. Januar bis 1. März 2025

<b>Hummerschaumsuppe</b> <sup>4,6,a,b,c,d,g,l</sup> Knuspergarnele / Polenta / Tomatenmarmelade Creamy lobster soup / tiger prawn / polenta / tomato marmelade	10,5
<b>Thunfisch Tatar</b> <sup>1,5,a,d,l,k</sup> Soja Lack / Mango / Brotchip / Wildkräuter Thuna tartare / soya / mango / crostini / wild herbs	18
<b>Frische Austern fine de claire</b> <sup>a,n</sup> pro Stück ½ Dzd. (6 Stück) 4 Stück gratiniert „Rockefeller Art“ <sup>7</sup> Fresh oyster fine de clair / gratinated oyster „Rockefeller style	4,5 18 16
<b>Gegrillter Oktopus</b> <sup>1,6,f,g,l,n</sup> Pak Choi / Carmargue Reis / Asia Gurken / Miso Beurre blanc Grilled octopus / Pak Choi / Carmargue rice / cucumber / Miso Beurre blanc	31
<b>Surf &amp; Turf</b> <sup>4,5,b,g,l</sup> Kalbsfilet & Langusten Medaillon Blattspinat / getrüffeltes Kartoffelpüree / Hummerschaum Surf & Turf filet of veal & crayfish / spinach / truffle mashed potatoes / lobster foam	36,5
<b>Gegrillter ½ Langusten Schwanz</b> <sup>4,5,b,g,l</sup> Blattspinat / getrüffeltes Kartoffelpüree / Hummerschaum Grilled Crayfish / spinach / truffled mashed potatoes / lobster foam	49

## Weinempfehlung Wine-suggestion

### 2021 Jean Garde Chardonnay Boschendal, Südafrika

Der Chardonnay Jean Garde von Boschendal duftet nach Limetten und gelben Früchten, darüber florale Akzente. Am Gaumen frisch und rund, mit saftigen Aromen nach Pfirsich, reifer Birne und Honigmelone.

0,2l	11
0,5l	26
0,75l	38