

Seafood & Co

vom 8.Januar bis 28. Februar 2026

Frische Austern fine de claire ^{1,a,g}

pro Stück	3,9
½ Dzd. (6 Stück)	18
4 Stück gratiniert „Rockefeller Art“	18
Fresh oyster fine de clair / gratinated oyster „Rockefeller style	

Norwegisches Lachs-Crudo ^{1,5,7,d}

Avocado / Passionsfrucht / Apfel-Gurken Salsa	17
Norwegian salmon crudo / avocado / passionfruit / apple cucumber salsa	

Gegrillter Pulpo ^{g,n}

Wilder Blumenkohl / Blutorange-Chorizo / Polenta / Beurre blanc	31
Grilled octopus / wild cauliflower / blood orange-chrizo / polenta/ Beurre blanc	

Meeresfrüchte Risotto ^{a,b,d,h,n,g}

Sobrasada / Salicorn / Bouillabaisse Schaum	28
Seafood Risotto / Sobrasada / Salicorn / Bouillabaisse foam	

Frische Seezunge (im Ganzen) ^{d,g}

Mangold / neue Kartoffeln / Zitronen-Kapern-Buttersauce	39
Fresh grilled hole sole / mangel / potatoes / lemon-caper-butter sauce	

„Auf Vorbestellung (min.1 Tag im Voraus)
„only with order 1 day before“

Gegrillter $\frac{1}{2}$ Langusten Schwanz ^{b,n,i,d,g}

Blattspinat / geträufeltes Kartoffelpüree / Hummerschaum	46
Grilled Crayfish / spinach / truffled mashed patatoes / lobster foam	

Weinempfehlung

2023 Bourgogne Chardonnay ⁵ Alain Geoffroy, Chablis

Dieser klassische, im Edelstahltank ausgebaute weiße Burgunder gefällt mit klarer, hellgoldener Farbe und einem animierenden Duft nach Ananas, Quitte und hellen Blüten.
Am Gaumen geschmeidig und zart buttrig, mit einer delikaten salzigen Nussnote.
Passt „spizze“ zu Edelfisch & Krustentier!!!

0,2 l	11
0,5 l	27,5
0,75 l	39