

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 ½ Langusten Schwanz ^{b,n,i,d,g}
Blattspinat / getrüffelttes Kartoffelpüree / Hummerschaum 46
Grilled Crayfish / spinach / truffled mashed potatoes / 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