

Dessert

Champagnersorbet | Champagner
9,50

Praline von der dunklen Schokolade | Vanille | Amarenakirschen
9,50

Waldbeerparfait | Fruchtcoulis
7,00

14 Monate gereifter Comte Käse & alter Balsamico
9,50

Kaffee / Tee

Wir servieren Ihnen *Bio*- Kaffee von Merchant aus Herrmannsdorf!

Espresso	2,20
Espresso doppelt	3,90
Kaffee	2,80
Cappuccino	3,00
Darjeeling oder grüner Tee - im Kännchen serviert	4,50

Austern, Kaviar und Champagner

Störkaviar 50g 86,50

Aus dem Sibirischen und Adriatischen Stör aus nachhaltiger Zucht gewonnen.
Er hat ein hartschaliges und dunkelbraunes - dem Ossietra Caviar - ähnliches Korn.

Saiblingskaviar 25g 9,90 50g 19,50

Der Kaviar wird vom Seesaibling gewonnen. Die Körner zerplatzen im Mund
und offenbaren ihren außerordentlich milden Geschmack.

dazu servieren wir Crème fraîche und Blinis

Austern & Champagner

Spéciales de Claire - Normandie Stk. 2,95

Guillardeau - Charente - Maritime Stk. 4,80

Champagner „Spéciale Cuvée“ par Bollinger 0,1l 15,00

Vorspeisen

Petite Bouillabaisse
Rouille | Croûtons
9,50

Bretonische passierte Fischsuppe
Rouille | Croûtons | Käse
7,90

Tartar vom Lachs
Kerbelcreme | Brotchip | fermentierter Pfeffer
10,50

Thunfisch- Sashimi
Sojasauce | Ingwer | Wasabi | Wakamealgen
15,00

Kalt geräuchertes Seesaiblingsfilet - kurz gebraten
Seesaiblingskaviar | Belugalinsen | Dijonsenf vinaigrette
14,50

Oktopus - Salat
Marinierte Oliven | Fenchel | Senfkaviar
14,00

Hauptgerichte

Holländischer Matjes
Sauce Hausfrauenart | kleine Kartoffeln
14,80

Filet vom Rascasse
Amarettini | Pak Choi | Kartoffelpüree | Sepia
22,50

Langustenschwanz - Halb oder Ganz
Kirschtomaten | schwarze Tagliatelle | Beurre blanc
^{1/2} 29,50 | ^{1/1} 59,00

Wolfsbarsch aus dem Ofen - im Ganzen serviert
Mandelbutter | Ofengemüse | kleine Kartoffeln
21,00

Ihr Lieblingsfisch ist nicht dabei ?
Gehen Sie doch auf Fischfang an unserer Theke.
Ob Räucherfischvariation, Feinkostsalate,
ganzer Fisch oder Filet - Sie haben die Wahl!