

Dessert

Vanilleeis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
6,50

Praline von der dunklen Schokolade
Schokokaviar | Cassis
9,50

Cremé Brûlée
9,00

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
Orange | Brotchip | Kapernäpfel | fermentierter Pfeffer
10,50

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

Sardinen in Olivenöl
geröstetes Chillibaguette | winterlicher Salat
9,50

Hauptgerichte

Holländischer Matjes
Sauce Hausfrauenart | kleine Kartoffeln
14,80

Choucroute de la mer
Variation von Edelfischen
Champagnerkraut | Kartoffeln
18,90

Steak vom Thunfisch - rosa gebraten
Saisongemüse | weiße Bohnen | Kapern
25,50

Langustenschwanz - halb oder ganz
Kirschtomaten | pikante Tagliatelle | Fenchel
1/2 29,50 | 1/1 59,50

Gebratene Seezunge - im Ganzen serviert
Kartoffel - Kürbisgemüse | Zitrone - Petersilienbutter
29,50

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