

Dessert

Karamelleis | 2erlei Schokokaviar | Eierlikör
6,50

Beerenparfait
Ananaskompott
9,50

Apfelsorbet | Calvados
7,50

14 Monate gereifter Comte Käse & alter Balsamico
9,50



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

Champagner `Spéciale Cuvée` par Bollinger, Ay 0,375l 49

Champagner `Spéciale Cuvée` par Bollinger, Ay 0,75l 89

Champagner `Spéciale Cuvée` par Bollinger, Ay 1,5l 179

Champagner Rosé par Bollinger, Ay 0,375l 59

Champagner Rosé par Bollinger, Ay 0,75l 110

Vorspeisen

Petite Bouillabaisse
Rouille | Croûtons
9,50

Bretonische passierte Fischsuppe
Rouille | Croûtons | Käse
7,90

Sardinen in Olivenöl - aus der Dose
geröstetes Chillibaguette | winterliche Blattsalate
9,50

Meeresfrüchte Salat
marinierte Oliven | Wakamealgen
11,00

Tatar vom Thunfisch
Gurkenrelish | Kapernäpfel | fermentierter Pfeffer
16,50

Rote Beete Gnocchi
15g Selection Aki Kaviar | Ruccola
19,00

Hauptgerichte

Holländischer Matjes
Sauce Hausfrauenart | Kartoffel
14,80

Lachsfilet - glasig gebraten
Pastisfenchel - Kartoffelgemüse
18,90

Winterkabeljau „Skrei“
Saisongemüse | Belugalinsen | Portweinsauce
22,50

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

Gebratene Seezunge - im Ganzen serviert
Salatbouquet | roter Camargueris
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!