



## AUSTERN

GILLARDEAU NO 02	8
TSARSKAYA NO 02	8

DAZU SERVIEREN WIR  
Chesterbrot x BIO Zitrone x Sauce Vinaigrette

GILLARDEAU NO 2 „ROCKEFELLER“ Mit Spinat, Sauce Hollandaise und Kräuterbröseln gratiniert	14
---	----



## KAVIAR UPGRADE

ROYAL BELGIAN KAVIAR Oscietra Imperial PLATINUM SELECTION	
10g	20

## OYSTERS & PEARLS

DAS LEGENDÄRE GERICHT AUS THOMAS  
KELLERS RESTAURANT „THE FRENCH  
LAUNDRY“

GILLARDEAU NO 0 Auf gratiniertem Austern Sabayon mit Tapiokaperlen, Beurre Blanc mit Schnittlauch und Oscietra Kaviar	100
--	-----

DAZU SERVIEREN WIR  
1 Glas DOM PERIGNON VINTAGE 2013 0,1l

## BEST OF DOSENFISCH

JAHRGANGSSARDINEN IN BORDIER BUTTER  
YUZU/PIMENT D`ESPELETTER/DEMI SEL

115g	21
------	----

DAZU SERVIEREN WIR  
Röstbrot mit Tomaten-Feigen Chutney

## GEDECK

Täglich frisch gebackene Focaccia mit Salzzitrone, Rosmarin und Oliven  
dazu servieren wir Veronelli Olivenöl extravergine „THE ONE“ Familie Comincioli, Lombardia, Beurre Bordier mit Meeresalgen &  
Spanische Gordal Oliven

PREIS € 5,5 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.

## COOK IT RAW

KAISERGRANAT – NORWEGEN 8/14

100g BRUTTO (ROH ODER SANFT GEGART) 20

HANDGETAUCHTE JAKOBSMUSCHEL –  
FLUGWARE NORWEGEN 14cm+

1 Stück (ROH ODER SANFT GEGART) 18

DAZU SERVIEREN WIR MAXIMAL ZITRONE UND  
BESTES OLIVENÖL

## KALT/ROH

BALFEGO THUNFISCH TARTAR (SPANIEN)

Mit fermentierten Miso Karotten, Limetten-  
Ponzu Vinaigrette, Knusprige Algen mit  
Sesam und Knusperbrotchips 26 |



ORA KING LACHS (NEUSEELAND)

Mit Winterfrüchten gebeizt und roh mit  
Safran-Fenchelpollen Labneh 24 |

JAKOBSMUSCHEL SASHIMI (HANDGETAUCHT, NORWEGEN)

Mit Ingwer Vinaigrette, Melonenrettich,  
Erdnussöl und Bachkresse 28 |

CEVICHE VOM WOLFSBARSCH

Mit Blutorange, Jungem Mais, Korianderöl,  
Thai Mango und Lachsrogen 26 |

STABMUSCHEL ESCAPECHE

Mit Karottenessig, weißer Zwiebel, Lorbeer  
und Chillöl 22 |

SARDINEN „Sarde in Saor“

Mit warmen Kräuteröl marinierte Sardinen  
aus der Bretagne, gegrillte Zuckerschoten  
und Zitronencreme 24 |

## ZWISCHENDURCH

**BABY OKTOPUS und PULPO aus GALIZIEN**  
Mit Panzanella Verde, jungen Kartoffeln,  
marinierten Frühlingskräutern und grünen  
Bohnen auf Minzjoghurt 28

**BOUILLABAISE RISOTTO (DAUERT 20 MINUTEN)**  
Mit gemischten Fischen, Meeresfrüchten  
und Rouille Schaum 32



### KLASSISCH

**MIESMUSCHEL BUZARA**  
Mit Weißbrot und gegrillter Zitrone 16

**CALAMARI FRITTI**  
Mit schwarzer Aioli, Zitrone und Pfefferoni 18

**FRISCHE LINGUINI**  
Mit Taschenkrebsfleisch und roter  
Widgarnele in Hummerbutter 28



### TAGESEMPFEHLUNGEN

**ALLES WAS NICHT AUF DER KARTE STEHT**  
Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie  
gerne!

## GEDECK

Täglich frisch gebackene Focaccia mit Salzzitrone, Rosmarin und Oliven  
dazu servieren wir Veronelli Olivenöl extravergine „THE ONE“ Familie Comincioli, Lombardia, Beurre Bordier mit Meeresalgen &  
Spanische Gordal Oliven  
PREIS € 5,5 pro Person

Bei Fragen zu Allergenen wenden sie sich bitte an unser geschultes Personal.

## FISCH

**WOLFSBARSCH** (GEANGELT; BRETAGNE; IKEJIME)  
pro100g 22

**STEINBUTT** (WILDFANG; KELTSICHE SEE)  
pro100g 24

**SEEZUNGE** (VENDEE; GOLF DER GASCOGNE)  
pro100g 18

**SEETEUFEL** (WILDFANG BRETAGNE; KLEINE SCHIFFE; BISKAYA)  
pro100g 16

### FÜR DIE FISCH!

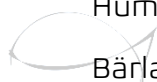
Junger Spinat mit Knoblauch 10

Gemischtes Gemüse der Saison 12

Geröstete Rosmarin Kartoffel 9

Bunter Salat 6

Hummer Hollandaise 12



Bärlauch Butter 4





## DESSERT/KÄSE

ZITRONEN TARTE MIT SÜßHOLZ BAISER UND KANDIERTER ZITRONE	16
UNSER TIRAMISU	14
TARTE TATIN MIT VANILLE EIS	14
SORBET VARIATION	9
KÄSE AUSWAHL VON WILLI SCHMIDT	25