

„Frischer Fang“



Vorspeise

Carpaccio vom Norwegischem Lachs auf Trüffelöl
mit Rucola und Parmesanspäne dazu Tomaten-Fucaccia ^{1,2,4,5,9,12} € 10,00

Suppe

Bouillabaisse
Südfrenchösische Fischsuppe mit mediterranem Gemüse
und geröstetem Knoblauchbrot ^{2,3,5,9,12} € 10,50

Hauptgang

Schellfischfilet aus dem Wurzelsud
mit Safranschaum an Kartoffelstampf ^{2,4,5,10} € 23,00

Gebratenes Skreifilet auf Orangen-Sahne-Linsen ^{2,4,5} € 23,00

Bandnudeln mit Garnelen, Miesmuscheln und schwarzen Oliven ^{1,3,5,9,14} € 25,00

Im ganzen gebratene Dorade mit Kräuterfüllung
und karamellisierter Zitrone an confierten Kirschtomaten
und Chili Röstkartoffeln ^{2,4,5} € 29,00

Dessert

Weißes Schokoladen-Espuma
an Mango Sorbet mit Amarena Kirschen ^{4,7} € 7,00

Empfehlung

2017er Chardonnay, trocken

Weingut: Klaus Gallé

Köstlicher Duft nach gelben Früchten und begeisternd am Gaumen mit Noten
von Kernobst, Melonen, Nüssen und Kräutern

0,2 l € 9,00
0,75 l € 31,50