



AUSTERN

GILLARDEAU NO 03	5
DAVID HERVE ROYALE NO 02	8.5

DAZU SERVIEREN WIR
Chesterbrot x BIO Zitrone x Rhabarber-
Schalotten Vinaigrette

GILLARDEAU NO 0 „ROCKEFELLER“ Mit Spinat, Sauce Hollandaise und Kräuterbröseln gratiniert	16
---	----

ROYAL BELGIAN KAVIAR

ROYAL BELGIAN KAVIAR
Oscietra Imperial PLATINUM SELECTION

10g	30
-----	----

DAZU SERVIEREN WIR
Kartoffel Beignets x Creme Fraiche x Schnittlauch

BEST OF DOSENFISCH

SARDINEN IN BORDIER BUTTER
YUZU/PIMENT D`ESPELETTE/DEMI SEL

115g 	21
--	----

JAHRGANGSSARDINEN
2017/2018/2019/2020/2021/2022


115g	14
------	----



KLASSISCH

MIESMUSCHEL BUZARA Mit Röstbrot und gegrillter Bio Zitrone	18
---	----

CALAMARI FRITTI Mit schwarzer Aioli, Zitrone und Pfefferoni	22
--	----



GEDECK

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

PREIS € 5,5 pro Person

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

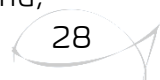
KALT/ROH

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

CEVICHE VON DER GELBSCHWANZMAKRELE Mit Orange, Jungem Mais, Korianderöl, Thai Mango und Lachsrogen	26
--	----


SARDINEN „Sarde in Saor“ Mit warmen Kräuteröl marinierte Sardinen aus der Bretagne, gegrillte Zuckerschoten und Zitronencreme	24
--	----

STABMUSCHEL Kurz gegrillte Stabmuscheln aus Irland, Escapeche Vinaigrette,	28
--	----



ZWISCHENDURCH

KABELJAU UND KABELJAUZUNGE Leichte Erdäpfelcreme mit Kabeljau Sashimi, marinierten Wildkräutern und gebackenen Kablejau Zungen auf Minzjoghurt	28
---	----



ZITRONEN NUDELN Mit Dreierlei Kaviar	42
---	----

BOUILLABAISE Mit gemischten Fischen und Meeresfrüchten, Sauce Rouille	28
---	----



CHEFS CHOICE ONLY

Unsere Favoriten in 5 Gängen serviert (Servieren wir nur Tischweise)

Pro Person 135

KRUSTENTIERE

BRETONISCHER HUMMER

In Bordier Butter confierter Schwanz vom bretonischen Hummer mit Curry, buntem Gemüse und Wildkräutern

48



FRISCHE TAGLIOLINI

Mit Taschenkrebsfleisch und roter Widgarnele in Hummerbutter

32

SAFRAN RISOTTO (DAUERT 20 MINUTEN)

Mit Gamba Roja und Lardo

32

FISCH

WOLFSBARSCH (GEANGELT; BRETAGNE; IKEJIME)

pro100g 24

STEINBUTT (WILDFANG; KELTSICHE SEE)

pro100g 28

SEEZUNGE im Ganzen (VENDEE; GOLF DER GASCOGNE)

pro100g (Ca.300-450g) 11

FÜR DIE FISCH!

Junger Spinat mit Knoblauch 8

Gemischtes Gemüse der Saison 10

Geröstete Rosmarin Kartoffel 8

Bunter Salat 6

Kapern-Limetten Butter 4

Kräuterbutter 4



GEDECK

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

PREIS € 5,5 pro Person

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

