



## Fischspezialitäten

### Vorspeisen und Suppen

Stück Auster fine de Claire	St.	4,80 €
Kremsüppchen vom Hummer mit Cognac verfeinert in der Mocca-Tasse serviert		3,50 €
Rührei mit Krabbenfleisch und Butter- Toast		9,50 €
Carpaccio von Schwertfisch mit feiner Zitronenmarinade Und einem Tatar aus der Jacobsmuschel		18,50 €

### Garnelen

Garnelenspieß auf pikantem Chinagemüse		9,80 €
2 Riesengarnelen im Speckmantel auf Süßkartoffelpüree		7,50 €

### Hummer

1 /2 Hummer auf Kaviar-Sahne Spaghetti		24,00 €
Oder Natur aus dem Sud, gegrillt oder in feiner Soße verarbeitet		18,00 €
Scheiben aus dem Langustenschwanz auf Kräuterkartoffelpüree, Shiitakepilzen		42,00 €

### Schalentiere

Portion Miesmuschel mit Knoblauch und Wurzelgemüse Baguette		12,50 €
--	--	---------



## Süß und Salzwasserfische

Forellenfilet – blau auf Wurzelgemüse Kartoffelpüree	15,00 €
Skreifilet ( Kabeljau ) im Wurzelsud gegart mit Champagnerkraut, Kartoffelchen	17,00 €
Barramundi auf pikantem Mangokompott, Lila Kartoffeln	16,00 €
Rotbarschfilet mit Senfsoße mit Bratkartoffeln	13,80 €
Scheiben vom Schwertfisch mit lauwarmer Sc. Vinaigrette Kartoffelscheiben und Rotkohl-Gemüse	22,00 €
Zanderfilet gedünstet auf Blattspinat Weißweinsauce, Butterreis	17,50 €
Ganze Gegrillte Seezunge ca 800 g Junges Gemüse, Kartoffelchen	42,00 €
Seeteufelmedaillons an Rosa-Pfefferkrem mit Pastinakenpüree und kleinen Tomaten	28,00 €