

Empfehlung aus unseren Tafeln

Unsere Weinempfehlung

Muskat-Kürbissuppe mit
Lachsstarter, Kürbiskern-Öl € 7,90
Feldsalat mit Flusskrebssen
auf Rote Beete und ein frittiertes Ei € 16,50

2018er. Ronca E.
Biodello, aus Galizer
+e. € 17,90
Glas. € 4,90

Dagout-Fin vom Seeteufel grüner Spargel,
grünen Bohnen, und Kaiserschoten in Hummersauce,
überbacken € 16,90

Nordsee Rotbarsch auf Pastinaken-Püree,
Kümmel-Wöhren, frittiertem ~~Reis~~ Cole € 17,20
TIPP Fruchtiges Curry mit Putenfleisch, Garnelen,
Mandel-Reis, Mango-Chutney € 18,20
Loup de Mer vom Grill, Spinat, Bratkartoffeln € 21,50

Gedämpfte Rochenflügel mit Wurzel-Gemüse
auf Tommeny-Senfauce, Petersilien-Kartoffeln € 19,50

Yellow-Fin Thunfisch (Halbbrö) auf asiatischem-
Sesam-Gemüse, Reis, Sojasauce € 19,50

Schottischer Salmon auf cremigem Kürbis-Risotto € 20,50
Seuruga Stör unter der Meerrettich-Kruste,
Dillinge, Salat-Beilage € 21,50

Dorade Royale vom Grill, Bratkartoffeln, Spinat € 21,50

Kleine Nordsee Seezunge à la Plancha mit
Salzkartoffeln € 22,50

APs Dessert

Warmer Apfelkuchen mit Creme Fraiche, Vanilleeis € 6,50