

## *Austern*

Oysters

*1 Stck, 6 Stck, 12 Stck*

*Fines de Claires (Marennes-Oléron, Frankreich)* <sup>(7)</sup> *3,50 € 19,90 € 36,90 €*

### *Menü Exquisit*

*Fines de Claires 12 Stck, dazu 1 Flasche Champagner 'Moët & Chandon'* *125,00 €*

Fines de Claires 12 pcs with it one bottle of champagne 'Moët & Chandon' <sup>(7)</sup>

## *Kalte Vorspeisen*

Cold starters

*Dreierlei Tatar* *16,90 €*

*Lachs-, Matjes- und Thunfisch*

"Three sorts of tartare" from salmon, matjes and tuna (4, 12)

*Thunfisch Sashimi Carpaccio* *16,90 €*

*mit Gewürzgurke, Tomatenconcasse, Schalotten und Rucola*

Tuna Carpaccio with spice cucumber, tomato concasse, shallots and rocket salad

*Nordseekrabben-Cocktail* *14,50 €*

*mit Beerenmix und Zitronenkresse*

North Sea shrimp cocktail with berry mix and lemon cress (4, 12)

*Rinder-Carpaccio "Black Angus"* *16,90 €*

*mit Olivenöl und Parmesan*

Beef carpaccio "Black Angus" with olive oil and Parmesan (7)

*Rinder-Tatar „Black Angus“* *19,50 €*

*mit Eigelb, saure Gurke, Schalotten, Sardellen und Kapern*

Beef tartar "Black Angus" with egg yolk, sour cucumber, shallots, anchovy and capers (3)

## Warme Vorspeisen

Warm starters

|                                                                                                                                 |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b><i>Bruschetta mit Garnelen (4 Stück)</i></b>                                                                                 | <b>14,50 €</b> |
| Bruschetta with shrimps (4 piece)                                                                                               |                |
| <b><i>Baby Sepia in pikanter Tomaten-Knoblauch-Käutersauce<br/>serviert in einer Terrakotta Schale</i></b>                      | <b>13,50 €</b> |
| Baby Sepia in a spicy tomato-garlic-herb sauce served in a terracotta bowl (14,12,)                                             |                |
| <b><i>Black Tiger Garnelen mediterraner Art in Chili-Wildkräuter- Tomatensauce,<br/>serviert in einer Terrakotta Schale</i></b> | <b>16,90 €</b> |
| Black Tiger Prawns Mediterranean style in chili-wild-herb-tomato-sauce,<br>served in a terracotta bowl (12)                     |                |
| <b><i>Pulpo vom Grill in einer Zitronen-Pfeffer-Marinade auf buntem Gemüse</i></b>                                              | <b>18,50 €</b> |
| Grilled pulpo in a lemon-pepper marinade on colorful vegetables (14)                                                            |                |
| <b><i>Jakobsmuscheln „ beurre blanc “ mit mariniertem Spinat</i></b>                                                            | <b>18,90 €</b> |
| Scallops "Beurre Blanc" with marinated spinach (3, 7, 14)                                                                       |                |

## Suppen

Soups

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| <b><i>Lister Fischsuppe</i></b>            | <b>7,90 €</b>  |
| Fish soup à la List (4, 12)                |                |
| <b><i>Hummer-Crème-Suppe</i></b>           | <b>8,50 €</b>  |
| Lobster cream soup (2, 7)                  |                |
| <b><i>Mediterrane Edelfischsuppe</i></b>   | <b>12,50 €</b> |
| Mediterranean gourmet fish soup (2, 4, 14) |                |

## *Salate*

Salads

### *Rucola Salat mit Parmesan und Cherry-Tomaten*

9,50 €

Arugola salad with Parmesan cheese and cherry tomatoes (10)

### *Salat der Saison mit gegrillten Scampi*

15,90 €

Seasonal salad with grilled scampi (10,12)

### *Salat der Saison mit gegrillten Lachs*

15,90 €

Seasonal salad with grilled salmon ( 4,10, 12)

## *Pasta und Risotto*

Pasta and Risotto

### *“Thainudeln”*

12,90 €

### *Penne mit Flusskrebsfleisch in einer pikanten Hummer-Sahne-Sauce*

Thai-style noodles with crayfish in a spicy lobster cream sauce (2, 7)

*(Zusätzlich mit Scampis)* additionally with scampi

zzgl 4,50 €

### *Linguine mit sautierten Scampi*

16,90 €

### *in einer Weißwein-Kräuter-Chili-Sauce*

Linguine with sautéed scampi and  
in a white-wine-chili-sauce with herbs (2, 7, 14)

### *Meeresfrüchte-Risotto*

19,90 €

### *in Tomatensugo auf einem Rucolabett*

Seafood risotto in tomato sugo with arugola (2, 7, 14)