

MEERBAR



Vorspeisen

| | | |
|---|-------------------------------------|----|
| Räucherlachs Kaviar Focaccia | | 10 |
| Garnele im Serrano Schinken Mantel Feta Wassermelone | | 14 |
| ½ Dutzend Austern | | 22 |
| Sashimi Variation | | 25 |
| Büffelmozzarella Chicorée Nektarine Champagner Dressing | | 14 |
| Dreierlei Tatar vom Premium Rinderfilet | | 17 |
| Caesar Salad | Oktopus | 14 |
| | Crevetten | 16 |
| | Kalt geräucherte Maispoulardenbrust | 15 |
| Black Tiger Garnelen Safran Aioli | 300 g 1-2 Personen | 23 |
| | 500 g 2-4 Personen | 38 |

Meeresfrüchteplatte:

Garnelen | Jakobsmuschel | Oktopus | 2 Austern

Rosa Crevetten | Calamari | Muscheln

Algensalat | Röstbrot | Dill Mayo | Avocado Salsa

p. P. 28

Pasta

| | |
|--|----|
| Tagliatelle Trüffel Waldpilze | 21 |
| Linguine Garnelen Basilikum-Zitronen Pesto | 18 |
| Spaghetti Five Spice Sauce Gegrillte Doradenfilets | 18 |

Hauptgänge

| | | |
|---|-----------------------|----|
| Thunfischsteak (halb roh) Pfifferlinge Lauch Rote Beete Püree | 31 | |
| Gratiniertes Lachsfilet "Knoblauch & Vanille" Kohlrabi Hollandaise Espuma | 24 | |
| Gegrilltes Seeteufel Kotelette Chorizo Paprika BBQ Sauce | 32 | |
| Argentinisches Rinderfilet Black Angus | | |
| Rauchige Süsskartoffel Pommes Jalapeno Dip "Hot" Spitzkohl Slaw | | |
| | Ladies Cut 180 g | 29 |
| | Gentlemen's Cut 250 g | 37 |
| Lammkarree Honig-Senf Marinade Grünes Erbsenpüree | | |
| Pekannuss Fenchel-Minz Salat | 34 | |

Desserts

| | |
|--|---|
| Schokoladen Mousse Erdnusseis Toffee | 9 |
| Maracuja Flan Mango Sauvignon Blanc | 7 |
| Geeiste Sabayon Marinierte Erdbeeren | 8 |