

## Entree

---

AUSTERN aus dem Salzwasserbecken Serviirt klassisch mit Zitrone 3 FINE DE NORMANDIE NR. 2 3 AUSTERN GILLARDEAU NR. 2	18 € 24 €
THUNFISCH TATAR Ponzuvinaigrette   Avocado   Lauch   Granny Smith   Tobiko	25 €
RIESENGAMBA GEGRILLT Hummervinaigrette   Wildkräutersalat	22 €
3 JAKOBSMUSCHELN GRATINIERT Mangold   Bergamotten Schaum	26 €
HUMMER ausgelöst   Dreierlei Bete   Wasserrettich   Calamansi	35 €

## Hauptgerichte vom Holzkohlegrill

---

STEINBUTT Kotelett   Beurre Blanc	39 €
SEETEUFEL MIT KOPF UND KRAGEN Limetten-Kapernsauce	44 €
LOUP DE MER „Butterfly“ ab 2 Personen   Fisch-Jus	12 € /100g
GANZER HUMMER NOVA SCOTIA im Panzer   Scheren angeknackst   Hummerbisque	98€
BAYERISCHES RINDERFILET Kalbsjus	44 €
SURF & TURF <i>FÜR 2 PERSONEN</i> Bayerisches Rinderfilet & Atlantik Hummer im Panzer   Scheren angeknackst   Hummerbisque	189 €

## Dessert

---

ANANAS Gegrillt   Kokos   Passionsfruchtsorbet	16 €
SCHOKOSOUFFLÉ Früchte der Saison   Hausgemachtes Eis	16 €
SORBETVARIATION hausgemacht   Zitrone   Passionsfrucht   Erdbeere	15 €

## Beilagen

---

GERÖSTETE ERDÄPFEL Kräutercreme   Feldsalat	9 €
DREIERLEI KAROTTE Gegrillt   Honig   Sesam	8 €
BÄRLAUCHRISOTTO Pinienkerne   Brunnenkresse	12 €
GOLDEN QUEEN KAVIAR 50g   125g   500g	3 €/g