

— APERITIF —

SPICY MANGO MARGARITA 14,-  
TEQUILA, MEZCAL, MANGO,  
LIMETTE, TAJIN

LILLET WILD BERRY 11,5  
LILLET BLANC, CRÉMANT, BEEREN

NEGRONI 12,5  
GIN, VERMOUTH, CAMPARI

DARK & STORMY 12,5  
DUNKLER RUM, LIMETTE, SPICY GINGER

ROSEMARYS PASSION 8,-  
PASSIONSFRUCHT, ROSMARIN SIRUP,  
LIMETTE, SODA, ALKOHOLFREI



BROT 5,5  
NORI BUTTER /  
EXTRA VERGINE  
OLIVE OIL / SEA SALT



— PRICKELNDES & WEIN —

CREMANT DE LOIRE 9,-  
MICHEL LAURENT  
0,1 l BRUT

CHAMPAGNE VEUVE DUROY 13,5  
0,1 l BRUT RESERVE

PRISECCO GEIGER 6,-  
0,1 l ALKOHOLFREI, WEISS ODER ROT

HELDE WEISSBURGUNDER 10,-  
0,15 l BADEN

MARQUES DE ALVAREZ  
RESERVA TEMPRANILLO 8,5  
0,15 l SPANIEN

KALTE & WARME VORSPEISEN

AUSTER GEAY SPEZIAL NR. 1 NATUR  
6 ST. 34,- / 12 ST. 66,-  
BALSAMICO SCHALOTTEN / BUTTER / ROGGENBROT

YELLOWFIN TUNA TATAR 20,-  
QUITTE / INGWER / KORIANDER / CHILI

JAKOBSMUSCHEL CEVICHE 22,-  
MANGO / KORIANDER / FRÜHLAUCH / THAI CURRY /  
YUZU PERLEN

KOPFSALAT 16,-   
MÖHREN / BETE / BIRNE / GRANATAPFEL DRESSING

URMÖHREN-KOKOS THAI-SCHAUMSUPPE 12,-   
CURRY/WASABI

UPGRADE + JAKOBSMUSCHEL 5,5

FISCHSUPPE 15,-  
SAUCE ROUILLE / SAUERTEIG CROUTONS / PARMESAN

SOFTSHELLCRAB TEMPURA 24,-  
EDAMAME / GOCHUJANG / ZITRONE / WAKAME

GEMÜSE TEMPURA 16,-   
EDAMAME / GOCHUJANG / ZITRONE / WAKAME

SPAGHETTI AL TARTUFO 22,-   
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KARAMELL / TRÜFFEL /  
PARMESAN EMULSION

HAUPTGÄNGE

—AUS DEM LE CREUSET BRÄTER—  
FÜR 2 UND MEHR

BOUILLABAISSE 38,- pro Person  
WOLFSBARSCH / WILDGARNELE / PULPO /  
SCHWERTMUSCHELN / JAKOBSMUSCHEL / CALAMARETTI /  
SAUCE ROUILLE / CROUTONS / PARMESAN

SEAFOOD PASTA 34,- pro Person  
CASARECCIA / KRUSTENTIER-TOMATEN-SUGO /  
WILDGARNELEN / PULPO / JAKOBSMUSCHELN / CALAMARETTI

— VEGAN & VEGETARISCH —

SPAGHETTI AL TARTUFO 32,-   
TALLEGIO ESPUMA / EIGELB KARAMELL / TRÜFFEL /  
PARMESAN EMULSION

MISO AUBERGINE 24,-   
BLUMENKOHL / CANJUN SPICE / KIMCHI /  
KICHERERBSE / KORIANDER

MITTELMEER PULPO 42,-

KNUSPRIG GEBRATEN / KARTOFFEL MILLE-FEUILLE /  
FENCHEL / KÜRBIS / UMAMI HOLLANDAISE

NORDSEE KABELJAU 32,-  
MIRIN / MISO / TOPINAMBUR / FENCHEL /  
YUZU / BEURRE BLANC

YELLOWFIN TUNA STEAK 32,-  
SESAM / KÜRBIS / KARTOFFEL MILLE-FEUILLE / MISO /  
FENCHEL / INGWER / BASILIKUM / NORI

IRISCHE OCHSENBÄCKCHEN 29,-  
KÜRBIS / ROSENKOHL / WILDKRÄUTER / JUS



VEGAN



VEGETARISCH

---

## 5 GANG DEGUSTATION MENU

79,-

NUR FÜR DEN GANZEN TISCH VERFÜGBAR

AMUSE GUEULE

YELLOWFIN TUNA

QUITTE / KORIANDER / INGWER / CHILI

BOUILLABAISSE

GARNELE / JAKOBSMUSCHEL / WOLFSBARSCH / CROUTONS / PARMESAN / ROUILLE

APFEL SORBET

CALVADOS

NORDSEE KABELJAU

MIRIN / MISO / TOPINAMBUR / FENCHEL / YUZU / BEURRE BLANC

VARIATION VOM KÜRBIS

CREME / GERÖSTETE KERNE / PANNACOTTA / MERINGUE

FANG DES TAGES

JE NACH VERFÜGBARKEIT

INKLUSIVE BEILAGEN

---

—FISCHE DES TAGES—

MEDITERRANER WOLFSBARSCH 44,- pro Person  
MIT ROSMARIN & THYMIAN AUS DEM OFEN

NORDSEE STEINBUTT IM GANZEN Preis auf Nachfrage  
VOM LAVASTEINGRILL / SCHNITTLAUCH / PEPERONCINI

NORDSEEZUNGE 79,- Für 1 Person oder 2 Personen  
GEBRATEN IN NUSSBUTTER & KRÄUTERN

KOTELETTE VOM SEETEUFEL Preis auf Nachfrage  
VOM KONRO GRILL / MALDON SEA SALT

—SEAFOOD DES TAGES—

ARGENTINISCHE WILDGARNELEN 9,- pro Stück  
GEBRATEN & GEBACKEN / JUNGER KNOBLAUCH

NORWEGISCHE JAKOBSMUSCHELN 5,5 pro Stück  
GEBRATEN / NUSSBUTTER / FLEUR DE SEL

KANADISCHER HUMMER 55,-/110,- Halb / Ganz  
MIT KRÄUTERN AUS DEM OFEN ODER GRATINIERT

LANGUSTINOS 12,- pro Stück  
GEBRATEN & GEBACKEN / JUNGER KNOBLAUCH

---

### VOM DER GRILLPLATTE

INKLUSIVE BEILAGEN

Ab 2 Person

MIXED SEAFOOD – 59,- pro Person

WILDGARNELEN

JAKOBSMUSCHELN

YELLOWFIN TUNA STEAK

WOLFSBARSCH

MITTELMEER PULPO

Für 2 Person

KALBSKOTELETTE – 54,- pro Person

800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO  
SCHLEGEL / KALBSJUS / UMAMI HOLLANDAISE

Für 2 Person

SURF & TURF – 64,- pro Person

KALBSKOTELETTE & WILDGARNELEN  
800G KALBSKOTELETTE DRY AGED VON RICO  
SCHLEGEL / 4 WILDGARNELEN

BEILAGEN: KARTOFFEL MILLE-FEUILLE / URMÖHREN / SPINAT / UMAMI HOLLANDAISE

---

### DESSERT

TONKABOHNEN CRÈME BRÛLÉE 13,- 🥕  
SORBET / ZWETSCHGE

VARIATION VOM KÜRBIS 14,- 🥕  
CREME / GERÖSTETE KERNE / PANNACOTTA / BAISER

KÄSE DES TAGES 18,- 🥕  
HAUSGEMACHTER FEIGEN-CASSIS-SENF / GEBRANNT NÜSSE / TRAUBEN / BROT

YUZU SORBET 9,- 🥕 🌿  
KANDIERT / YUZU KAVIAR / BUBBLES  
UPGRADE +5,- GIN / VODKA / CRÉMANT

---

---

## GLOSSAR

---

### UMAMI:

SCHMACKHAFT, WÜRZIG, ESSENZ

### PANI PURI:

INDISCHER SNACK, TEIGFLADEN DIE ZUR KUGEL AUSGEBACKEN WERDEN

### AJI AMARILLO:

GLOCKENCHILI

### CASARECCIA:

SIZILIANISCHE PASTA

### CASSOULET:

EINTOPF DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

### GOCHUJANG:

FERMENTIERTE KOREANISCHE GEWÜRZPASTE

### KIMCHI:

SCHARF MARINIERT & FERMENTIERTER CHINAKOHL

### MISO:

WÜRZIGE PASTE AUS FERMENTIERTEN SOJABOHNEN

### NORI:

GETROCKNETE, GERÖSTETE & GEWÜRZTE ALGEN

### PONZU:

WÜRZSAUCE AUF BASIS VON ZITRUSFRÜCHTEN

### TEMPURA:

FRITTIERTEIG AUS TEMPURAMEHL, EI, EISWASSER

### TOSAZU:

WÜRZSAUCE AUS DASHI, MIRIN, SOJA SAUCE

### YUZUKOSHO:

JAPANISCHES GEWÜRZ AUS YUZU, SALZ & CHILIPFEFFER

### YUZU:

ZITRUSFRUCHT

ALLE PREISE IN €|SPEISEN INKL. 7 % MWST. |GETRÄNKE INKL. 19% MWST.

EC-CARD/VISA/MASTERCARD/AMEX WILLKOMMEN

ALLERGIEKARTE AUF ANFRAGE

---