



BROT VON SÖREN KORTE / BROTMANUFAKTUR 4,5  
GEFLÄMMTE NORI-KIMCHI-BUTTER

KALTE UND WARME VORSPEISEN

AUSTER GEAY SPEZIAL NR.1
3 ST. 15.- | 6 ST. 28.-

VIERLÄNDER TOMATE & CALAMARETTI 16.
TRÜFFEL / PONZU / KOKOSNUSS KOHLE

SOFT SHELL CRAB TEMPURA 18.- |  14.-
JAPANESE GREENS / GOMA YUZU

YELLOWFIN TUNA TATAR 18.-
XO SAUCE / RÖMERSALATHERZEN / THAIMANGO

JAKOBSMUSCHEL 18.-/26.-
RISOTTO / ARTISCHOCKE / PFIFFERLINGE / NORI ALGE

TASCHENKREBS SOMMERROLLE 16.-  
EDAMAME / AVOCADO / KIMCHI / THAI CURRY

TAGLIERINI TRÜFFEL 18.-/28.- 
TRÜFFEL / PARMESAN / BEURRE BLANC

HAUPTGERICHTE

— FISCH UND FLEISCH —

YELLOWFIN TUNA STEAK &
ZWEIERLEI SESAM 32.-
WASSERMELONE / JALAPENO / SÜSSKARTOFFEL

ADLERFISCH & PULPO 28.-
WILDER BROKKOLI / SAN MARZANO TOMATE / PECORINO

FRIED CHICKEN 25.- / mit TRÜFFEL 32.-
MAISHUHN / POLENTA / WILDKRÄUTER / TRÜFFEL

— VEGI UND VEGAN —

VIERLÄNDERTOMATE 12.-  
TRÜFFEL / PONZU / WILDKRÄUTER / KOKOSNUSSKOHLE

WILDER BROKKOLI 18.- 
GEBACKENE POLENTA / PECORINO /
QUINOA / SAN MARZANO TOMATE

RISOTTO 18.- 
PFIFFERLINGE / ARTISCHOCKE / SESAM / NORI

FÜR 2 UND MEHR

— AUS DEM LE CREUSET BRÄTER —

BOUILLABAISSE – 36.- PRO PERSON
WILDGARNELEN / KABELJAU / MIESMUSCHELN /
JAKOBSMUSCHELN / VONGOLE / PULPO /
SAUCE ROUILLE / CROUTONS / PARMESAN

SEAFOOD PASTA – 32.- PRO PERSON
KRUSTENTIER-TOMATEN-SUGO / WILDGARNELEN /
SCHWERTMUSCHELN / JAKOBSMUSCHELN /
KAISERGRANAT / PULPO

— VOM HOLZKOHLEGRILL — MIT SAUCE & BEILAGEN

WILDFANG DES TAGES
Z.B. DORADE / MAKRELE / STEINBUTT / WOLFSBARSCH /
SEEZUNGE / HUMMER / KING CRAB / LANGUSTINO / CARABINERO
PREIS DES TAGES

CHATEAUBRIAND – 46.- PRO PERSON
RINDERFILET STEAK 600 GR.

SURF & TURF – 56.- PRO PERSON
CHATEAUBRIAND & GARNELEN

DESSERT

EIS AM STIEL 9.-
POPCORN EIS / BUTTERSCOTCH POPCORN / WEINBERG PFIRSICH / HIMBEERE

TIMOS TIRAMISU 10.-
TORALDO KAFFEE / MASCARPONE / ALTLÄNDER KIRSCH / REINGOLD KIRSCH CONDIMENT

LITSCHI SORBET  6.- | UPGRADE + 6.- GIN / VODKA / CREMANT



vegetarisches Gericht



veganes Gericht