



DINNER KARTE SEPTEMBER 2021

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.-

OLDENBURGER SEE SAIBLING CONFERT 16.-
KOJI STECKRÜBE / APFEL / PURPLE CURRY

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

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

JAKOBSMUSCHEL OKONOMIYAKI 18,-
JAPANISCHER KNUSPRIGER PFANNKUCHEN /
TONKATSU BBQ SAUCE / INGWER

GEGRILLTES TATAKI 17,-
FJORDFORELLE / EINGELEGTE BETEN / TRÜFFEL

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

HAUPTGERICHTE

—FISCH UND FLEISCH—

GEGRILLTES YELLOWFIN TUNA STEAK 32.-
LA RATTE KAROFFEL / LIGURISCHE OLIVEN /
SAN MARZANO TOMATE / WILDER BROKKOLI

KABELJAU AUF DER HAUT GEBRATEN 28.-
BLUMENKOHL / AUBERGINE / MISO /
HUMMER HOLLANDAISE

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN 29.- /
mit TRÜFFEL 34.-
KÜRBIS / WALDPILZE / SAUERTEIG CRUMBLE

—VEGI UND VEGAN—

KRAUT & RÜBEN 15.-  
GEGRILLTE UND EINGELEGTE BETEN / TRÜFFEL
PONZU / WILDKRÄUTER / KAREMELLISIERTER SESAM

MISO AUBERGINE 18.- 
BLUMENKOHL / TEMPURA / AUBERGINE / MISO

OKONOMIYAKI 16.- 
JAPANISCHER KNUSPRIGER PFANNKUCHEN /
TONKATSU BBQ SAUCE / INGWER

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

PAVLOVA 12.-
GEWÜRZ-ZWETSCHGE / CREME CHIBOUST / BAISER / SORBET

TIMOS TARTE TATIN 10.-
BLÄTTERTEIG / SALZKARAMELL / APFEL / VANILLE / GRANOLA

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

 vegan  vegetarisch