

Fish around the world

Skandinavien

Vorspeise

Tartar vom Seesaibling
frisch geschnitten und fein mariniert, angereichert mit Kapern,
Jungzwiebeln und Wachtelei, dazu Butter und Toast
15,90

Hauptspeise

Seesaibling und Skreifilet in Sesamkruste gebraten, Krebsbuttersauce,
Flusskrebse (ohne Schale) und Wurzelgemüsepuree
27,90

Thailand

Vorspeise

Geräucherter Thunfisch auf Baby-leaf-Salat mit fruchtigem Mangodressing,
Tamarillo, baumgereifte Mango und gerösteten Macadamianüssen
16,90

Hauptspeise

Wildgarnelen –Ananas -Curry (ohne Schale, medium scharf) mit Kokosmilch,
Basmatireis und Erbsenschoten
28,90

Spanien

Vorspeise

„Seviche de pescado“

Fein geschnittenes rohes Sashimi-Thunfischfilet,
exotisch mariniert mit einer Vinaigrette aus Tomaten und Paprikastücken,
Ingwer und Limette

15,90

Hauptspeise

„Paella pescator“

Reisgericht mit Muscheln, Wildgarnelen (o. Schale), Fischfilets
und mediterranem Gemüse, raffiniert gewürzt mit Safran und Chili
(mild oder scharf)

26,50

Karibik

Vorspeise

„West Indian crawfish soup“

Kokos –Currysuppe mit gebratenen Flusskrebse und Grissini mit
geräuchertem Thunfisch

13,90

Hauptspeise

„Mariscos Criollos“

Steak vom Blue Marlin (Schwertfisch), medium gebraten, Wildgarnelen und
Muscheln mit Wurzelgemüse und Kokosmilch auf kreolische Art zubereitet,
dazu eine Ofensüßkartoffel mit Guacamole

28,90

Frankreich

Vorspeise

Dreierlei von der Jakobsmuschel:

Jakobsmuschel mit Krebsbuttersauce gratiniert, Tatar und Saltimbocca

18,50

Hauptspeise

„Bouillabaisse“

Fischtopf nach Marsailler Art mit Fischfilets, Wildgarnelen (o. Schale), Jakobsmuschel und Miesmuscheln, angereichert mit Aioli, einer typischen Knoblauch-Olivenölsauce, dazu knuspriges Weißbrot

26,50

Vorspeise 18,90

Vorspeisenklassiker

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico, Olivenöl, gehobelem Parmesan und Rucola

15,50

Burrata

cremig gefüllter Mozzarella auf Knoblauch-Rosmarin-Crostini mit gegrillten San Marzano Tomaten, altem Balsamico und ligurischem Pesto (vegetarisch)

15,50

Insalata con caprino

karamellisierte Ziegenfrischkäse auf Baby- Leaf Salat mit Bratapfelstücken und Walnusskrokant, mariniert mit Apfel-Senfdressing (vegetarisch)

12,90

Hauptspeisen

Pasta al greco

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto crudo, Schafsfrischkäse, Oliven und Rucola
(auch vegetarisch möglich)

19,50

Pasticcio del autunno

geschichtetes Pastagericht aus dem Ofen mit Maroni, Kürbis, Ricotta und Tomaten, mit Bel Paese überbacken (vegetarisch)

22,50

Bistecca al tartufo

160 Gramm Rinderfiletsteak mit Trüffelbutter und hausgemachtem fermentiertem Pfeffer auf mediterranem Grillgemüse, vollendet mit Rucola und Parmesanspänen

32,90

Tagliata

Tranchiertes Filetsteak 200g auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano, dazu knuspriges Ciabatta

33,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom Rind 300g gewürzt mit Rauchsatz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat

33,90

Dessert

Crema di bombardino

mit Eierlikörschaum und Baumkuchen-Crumbs
8,90

Dessertvariation „Bananensplit“

Banane, Bananeneis, Vanille – Cremé bruléé,
Schokoladenmousse und Mandelkrokant
9,90

Bomb surprise

Schokolade/ Marone/ Bratapfel/ Mandarine/ Eierlikör/
Biskuit. Lassen Sie sich überraschen
9,90

Soufflé al cioccolato

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Bratäpfel
9,90

Spaghetti alla castagne

auf Zimteis, warmen Weichseln, Schlagobers und
Baumkuchen-Crumbs
9,90

Desert

Sorbetto Spoom

Cremig aufgeschlagenes Sorbet aus frischen
Früchten nach Saison

6,30

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

8,30

Café Gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach
Tagesempfehlung

4,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

4,90

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker
und Obershaube

4,90