



HERINGSCHMAUS

22. FEBRUAR / 19 UHR

Glas Muskateller - Frizzante

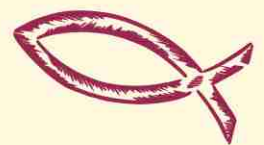
Heringsalat klassisch, mit roten Rüben, mit Curry
gebratene Scampi mit mediterranem Gemüse
kurz gebratener Thunfisch - Sushi - Maki - Wasabi - Ingwer
frische Austern - Marinierte Miesmuscheln - gebratener Pulpo mit getrüffelten Paradeiser
gebackene Garnelen im Erdäpfelmantel
Graved Lachs - kalt geräucherter Butterfisch - Räucheraal
Matjes Gabelbissen - Räucherfischmousse - Lachstartare
Hummerplatten - Crevettencocktail - Kaisergranaten
Roastbeef - Prosciutto mit Grana - Vitello Tonnato

Hummerschaumsuppe mit Humerchips

Schweinefilet Wellington mit Röstgemüse
Miesmuscheln mit Gemüsejulienne & Chardonnay & Safran
Garnelen & Kaisergranaten mit Knoblauch & Kräuter
Gebratenes Lachsfilet mit Schwarzwurzelrisotto
Scampi im Backteig auf Kokos - Curryschaum
Gebratener Wels im Speck mit Kohlgröstl und Linsenjus
Gebratener Pulpo auf Trüffelparadeiser mit Rucola

Variation unserer Nachspeisen & Käsebrett mit Hausbrot


pro Person
€ 69



*„Die Welt gehört dem
der sie genießt.“*