

Fish around the world

Skandinavien

Vorspeise

Tartar vom Seesaibling

frisch geschnitten und fein mariniert, angereichert mit Kapern,
Jungzwiebeln und Wachtelei, dazu Butter und Toast

16,90

Hauptspeise

Seesaibling und Skreifilet in Sesamkruste gebraten, Krebsbuttersauce,
Flusskrebse (ohne Schale) und Wurzelgemüsepüree

29,90

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

16,90

Hauptspeise

„Paella pescator“

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

26,90

Karibik

Vorspeise

„West Indian crawfish soup“

Kreolische Kokossuppe mit gebratenen Flusskrebsen und Grissini mit
geräuchertem Thunfisch

14,50

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

29,90

Frankreich

Vorspeise

Dreierlei von der Jakobsmuschel:
Jakobsmuschel mit Krebsbuttersauce gratiniert, Tatar und Saltimbocca
19,50

Hauptspeise

„Bouillabaisse“

Fischtopf nach Marsailler Art mit Fischfilets, Wildgarnelen (o. Schale),
Jakobsmuschel und Miesmuscheln, angereichert mit Aioli, einer typischen
Knoblauch-Olivenölsauce, dazu knuspriges Weißbrot
26,90
Vorspeise 21,90

Vorspeisenklassiker

Carpaccio di manzo

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Aceto Balsamico,
Olivenöl, gehobeltem Parmesan und Rucola
16,90

Burrata

cremig gefüllter Mozzarella auf Knoblauch-Rosmarin-Crostini mit gegrillten
San Marzano Tomaten, altem Balsamico und ligurischem Pesto (vegetarisch)
15,50

Insalata con caprino

karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Baby- Leaf Salat mit Bratapfelstücken
und Walnusskrokant, mariniert mit Apfel-Senfdressing (vegetarisch)
13,50

Hauptgerichte

Pasta al greco

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto di Parma, Schafsfischkäse, Oliven und Rucola

23,50

auch vegetarisch möglich 21,50

Pasticcio del autunno

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

23,50

Bistecca di bufalo al tartufo

160 Gramm Büffelfiletsteak aus dem Piemont mit Trüffelbutter und hausgemachtem fermentiertem Pfeffer auf mediterranem Grillgemüse, vollendet mit Rucola und Parmesanspänen

35,90

Tagliata di bufalo

Tranchiertes Büffelfiletsteak 200g auf Rucola, mariniert mit Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano, dazu mediterrane Brotsorten

37,90

Bistecca alla Fiorentina

Rückensteak vom argentinischen Black-Angus-Rind, 300g gewürzt mit Rauchsalz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat

36,90

Dessert

Crema di bombardino

Zimteis mit Eierlikörschaum und Baumkuchen-Crumbs

9,90

Plátano caramelizado

Karamellisierte Banane im Kokos-Soufflé gebacken
mit Snickerseis

10,90

Bomb surprise

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

10,90

Soufflé al cioccolato

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Bratäpfel

10,90

Spaghetti alla castagne

auf Zimteis, warmen Weichseln, Schlagobers und
Baumkuchen-Crumps

10,90

Dessert

Sorbetto Spoom

Cremig aufgeschlagenes Sorbet aus frischen
Früchten nach Saison

6,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt
8,90

Café Gourmand

Espresso mit süßer Begleitung nach
Tagesempfehlung

5,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

5,90

Irish coffee

2 cl Tullamore Dew mit heißem Espresso, Rohzucker
und Schlagobershaube

5,90

Mr. Grinch

4 cl heißer Pistazienlikör mit Schlagobershaube

5,90