

# *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 Wurzelgemüsepuree  
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 Flusskrebse 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**

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

13,50

# *Hauptspeisen*

## **Pasta al greco**

Penne tricolore mit Olivenöl, Cherrytomaten, Prosciutto di Parma, Schafsfrischkäse, 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 Rauchsatz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat

36,90

# *Desert*

## **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

# *Desert*

## **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