

Fish around the world

Skandinavien

Vorspeise

Tartar vom Fjordlachs
frisch gehackt und fein mariniert, angereichert mit Kapern,
Jungzwiebeln und Wachtelei, dazu Butter und Toast

13,90

Hauptspeise

Lachs und Steinbeißerfilet in Sesamkruste gebraten, Krebsbuttersauce,
Flusskrebse (ohne Schale) und Wurzelgemüsepuree

22,90

Australien

Vorspeise

Geräucherter Thunfisch auf Pflücksalaten mit fruchtigem Mangodressing,
Tamarillo, Mangostücken und gerösteten Macadamianüssen

13,90

Hauptspeise

Sashimi Thunfischfiletburger auf Gemüsespaghetti,
Safran-Ingwer-Mayo und Buschtomatenchutney

22,90

Thailand

Vorspeise

„Tom yam gung“

Typische thailändische Suppe mit Shiitake-Pilzen und Garnelen, anregend gewürzt mit Ingwer und Zitronengras
(mild oder scharf)

9,90

Hauptspeise

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

24,40

Karibik

Vorspeise

„West Indian crawfish soup“

Kokos –Currysuppe mit gebratenen Flusskrebse und Grissini mit geräuchertem Thunfisch

9,90

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

23,90

Frankreich

Vorspeise

Dreierlei von der Jakobsmuschel:

Jakobsmuschel mit Krebsbuttersauce gratiniert, Tatar und Saltimbocca

14,70

Hauptspeise

„Bouillabaisse“

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

22,90

Spanien

Vorspeise

„Seviche de pescado“

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

13,90

Hauptspeise

„Paella pescator“

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

22,90

Vorspeisenklassiker

Carpaccio

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

13,90

Burrata

Cremig gefüllter Mozzarella auf geröstetem Ciabatta mit gegrillten
Cherrytomaten, Basilikumöl und altem Balsamico

12,90

Insalata autunnale

Gebratener Ziegenfrischkäse auf Pflücksalaten mit Bratapfelstücken und
Walnusskrokant, mariniert mit Apfel-Senfdressing

9,90

Hauptspeisen

Medaglioni di cervo

Heimische Hirschrückenmedaillons an Preiselbeer-Rotwein-Wildfond auf Linguine mit Apfel und Maroni
29,90

Pasticcio del pastore

Toskanische Pasta aus dem Ofen mit einer Fülle aus Spinat, Ricotta, Bechamel und einem Ragout aus Steinpilzen, Wurzelgemüse und Tomaten, überbacken mit Scamorza (geräucherter Mozzarella)
16,90

Tagliata

Tranchiertes Rinderfiletsteak (200g) auf Rucola, mariniert mit Balsamico, nativem Olivenöl und gehobeltem Parmesan, dazu knuspriges Ciabatta
29,90

Bisteca per la signorina

Rinderfilet vom Grill (160g) mit Café de Paris-Butter, Knoblauchbrot und gemischtem Salat
27,90

Bistecca alla fiorentina

Rückensteak vom Rind (300g), gewürzt mit Rauchsatz, hausgemachtem fermentierten Pfeffer und Olivenöl, serviert mit gemischter Salat und Knoblauchbrot
32,90

Dessert

Zimteis

mit Eierlikörschaum und Baumkuchen-Crumbs
7,60

Dessertvariation „Bananensplit“

Banane, Bananeneis, Vanille – Cremé bruléé,
Schokoladenmousse und Mandelkrokant
8,70

Bomb surprise

Schokolade/ Marone/ Bratapfel/ Mandarine/ Eierlikör/
Biskuit. Lassen Sie sich überraschen
8,50

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Bratäpfel
7,90

Maronenspaghetti

auf Zimteis und warmen Weichseln
7,90

Nikolaus´finest

Lebkuchen-Panna cotta mit Mandarinenmark, Maroneneis
im ErdnussKrokantmantel und hausgemachten Glühwein
8,70

Dessert

Sorbetto

aus frischen Früchten der Saison

3,90

mit einem Schuss Spirituose nach Wahl oder Sekt

4,90

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

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.