

# Welcome & Enjoy Your Dinner

## ABENDKARTE . DINNER MENU

VON 18 – 22 UHR . FROM 6 – 10 PM

Gedeck  
Cover  
Euro 4

### Small Temptations

<b>BEEF TATAR</b> Kartoffelcreme, Rucola, Mini-Baguette Potato cream, rocket, mini baguette	€ 19
<b>KURZ GEBRATENER THUNFISCH (MSC) IN PFEFFERKRUSTE</b> Wildbrokkoli, Chili-Marinade, Mango PAN FRIED TUNA (MSC) IN PEPPER CRUST Wild broccoli, chili marinade, mango	€ 19
<b>GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN</b> Ricotta, Tomaten, Kresse FILLED COURGETTE FLOWER Ricotta, tomatoes, cress	€ 16
<b>CRISPY SHRIMPS (WILDFANG)</b> Kadaif, Wildkräuter, Wasabi-Dip CRISPY PRAWNS (WILD CATCH) Kadaif, wild herbs, wasabi dip	€ 19
<b>CEVICHE VOM LOUP DE MER (WILDFANG)</b> Zitrusfrüchte, Wildkräutersalat, Süßkartoffel CEVICHE FROM LOUP DE MER (WILD CATCH) Citrus fruits, wild herbs salad, sweet potato	€ 17

### Soups & Salads

<b>GAZPACHO</b> Baguette & Gremolata Baguette & „Gremolata“ herbs-spice mixture	€ 12
<b>AVOCADO-BABYSPINAT-SALAT</b> Crunch, Granatapfel, Sprossen AVOCADO-BABY SPINACH SALAD Crunch, pomegranate, sprouts	€ 16
<b>SALAT VOM BRETONISCHEN HUMMER (WILDFANG)</b> Melone, Trevisano, Quinoa SALAD FROM BRETON LOBSTER (WILD CATCH) Melon, Trevisano cabbage, quinoa	€ 28

### Meat & Fish

<b>THAI MEATBALLS (KALB)</b> Pak Choi, Erdnuss-Sauce, Koriander, Chili THAI MEATBALLS (VEAL) Pak choi, peanut sauce, coriander, chili	€ 25
<b>PERLUHNBURST KROSS GEBRATEN</b> Sautierte Pilze, Heidelbeere, Brunnenkresse ROASTED GUINEA FOWL Sautéed mushrooms, blueberry, watercress	€ 27
<b>RINDERFILET VOM BIO-RIND</b> Sellerie & Sauce Bordelaise ORGANIC BEEF TENDERLOIN Cellery & sauce bordelaise	€ 37
<b>SURF &amp; TURF</b> Rinderfilet vom Bio-Rind & Bretonischer Hummer (Wildfang) Sellerie Organic beef tenderloin & breton lobster (wild catch) cellery	€ 46
<b>STEINBUTT (WILDFANG) &amp; KAVIAR VOM GRÜLL (MSC)</b> Erbsencreme, Zitronengras, Radieschen TURBOT (WILD CATCH) & CAVIAR FROM GRÜLL (MSC) Creamy peas, lemongrass, garden radish	€ 48
<b>LOUP DE MER (WILDFANG)</b> Niçoise Gemüse & Safranjus LOUP DE MER (WILD CATCH) Niçoise vegetables & saffron jus	€ 31

### Veggie Specials



**AUBERGINES AU FOUR**  
Überbacken aus dem Ofen | Mozzarella & Tomate  
Gratinated from the oven | Mozzarella & tomato  
€ 19

**HOMEMADE RAVIOLI**  
Artischocken, Burrata, Fenchel  
Artichokes, burrata, fennel  
€ 23

### Sides

<b>SPICY GRÜNER SPARGEL &amp; PAK CHOI</b> SPICY GREEN ASPARAGUS & PAK CHOI	€ 7	<b>POMMES FRITTES</b> FRIES	€ 5
<b>SÜSSKARTOFFEL &amp; PISTAZIE</b> SWEET POTATO & PISTACHIO	€ 6	<b>TRÜFFEL POMMES FRITTES</b> TRUFFLED FRIES	€ 7
<b>SAUTIERTER BLATTSPINAT &amp; PINIENKERNE</b> SAUTÉED LEAF SPINACH & PIGNOLIA	€ 6	<b>RISOTTO &amp; PARMESAN</b> RISOTTO & PARMIGIANO	€ 6

### Sweets

<b>TONKA BOHNEN CRÈME BRÛLÉE</b> Zitronen-Thymian-Eis TONKA BEAN CRÈME BRÛLÉE Lemon-thyme ice cream	€ 12	<b>ÜBERBACKENER PFIRSICH</b> Vanilleeis & Amarettini Crumble ESCALOPED PEAR   Vanilla ice cream & Amarettini crumble	€ 12
<b>SEVEN SENSES „ORIGINAL BEANS“ CHOCOLATE DELIGHT</b> Beeren & Pralinen-Crunch Berries & praline-crunch	€ 12	<b>EIS ODER SORBET</b> Auf Empfehlung des Chefs ICE CREAM OR SORBET On recommendation of the chef Wahlweise mit Schuss Optionally with a little shot	€ 3 € 7

ALLE UNSERE FISCHS SIND „MSC“ ODER  
„FRIENDS OF THE SEA“ ZERTIFIZIERT.

ALL OF OUR FISH COME WITH THE CERTIFICATE  
„MSC“ OR „FRIENDS OF THE SEA“.