

seafoodkarte vom 11. - 30.01.2022

frische austern

Creuses Nr. 2

Stk. 4.50

vorspeisen

Bouillabaise „Company Style“

26.00 / 35.00

Hummer Bisque mit Hummerfleisch als Einlage

14.50

Jakobsmuscheln mit Nusskruste auf Blattspinat mit eingelegten Zitronen

22.00

Fritto misto mit hausgemachter Knoblauch-Kräuter Mayonnaise

18.00 / 29.00

muscheln

Miesmuscheln (600g) marinara, serviert mit hellem Baguette

24.00

Spaghetti mit Miesmuscheln

24.00

hauptspeisen

Medaillon vom Langusten Schwanz auf Risotto mit grünen Bohnen, Krustentierschaum

56.00

Surf & Turf - Riesencrevette mit einem 140 g Rindsfilet Medaillon auf Grillgemüse serviert mit gebackenen Kartoffeln und Kräuterbutter

49.00

Zwei Hummerschwänze mit Gemüse, Hummerschaum und Peterlikartoffeln

61.00

Ganze Dorade vom Grill auf Pakjoy mit Soja und Reis

34.00

Seezunge mit Gemüsespaghetti, Reis und Limettenschaum

52.00

Spaghetti Frutti di mare

27.00

Gebratene Bärenkrebse 220 g mit Cherrytomaten, Basilikum und Penne

38.00