

## Speisenkarte

ab 17:30 Uhr

## APERITIF

Giesinger Lemondrop Triple 0,33l €5,5

Champagner Piper-Heidsieck "Essentiel" Blanc de Blancs 2017 je 0,1l Glas €15

## VORSPEISE

Gebeizter Saibling aus dem Spessart  
Rösti, Karotte, Gurke & Estragon €17

Rindertatar mit 2 Gramm Herbsttrüffel  
Ochschwanzpraline, Wildkräutersalat & Ponzugel €20

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch  
leicht pikant mit Gurke & Tempura-Nordseekrabben €18

Softshellcrab in der Frühlingsrolle  
Garnele, Shiitake & Mangochutney €19

## SUPPE & ZWISCHENGANG

Französische Fischsuppe mit Garnelen  
Croûtons und Sauce Rouille - als Vorspeise €12

Maronencremesuppe  
Wildfanggarnele, Bündnerfleisch & Ei €14

## AUSTERN

Ancelin N°3  
3/6/9 Stück €4

Irish Mor N°3  
3/6/9 Stück €4,5

Gillardeau N°3  
3/6/9 Stück €4,5

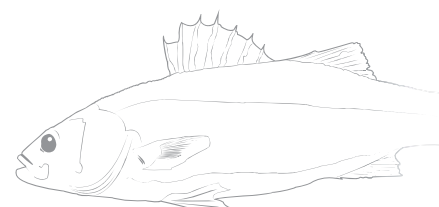
Tsarskaya N°3  
3/6/9 Stück €4,5

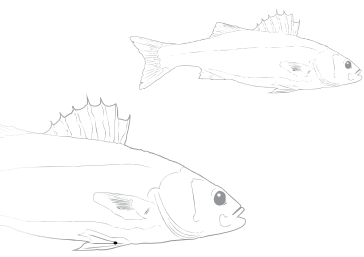
## KAVIAR

Siberian Kaviar  
30g €65 / 50g €80 / 125g €200

Imperial Kaviar  
30g €85 / 50g €110

serviert mit Blinis, Crème fraîche & gehacktem Eiweiß





## HAUPTGANG ready to eat

### Kabeljaurückenfilet - Wildfang Island

Herbstgemüse, Kürbispüree, Kartoffel-Fenchelgratin  
& Petersiliensauce €28

### Lammkarree - Weidehaltung Irland

Prinzessbohnen, Kartoffel-Fenchelgratin & Jus €28

### Doradenfilet - Wildfang Frankreich

Dreierlei Blumenkohl & Miso-Apfelsauce €32

### Weißer Heilbutt - Wildfang Norwegen

Olivenkruste, konfierte Schalotte gefüllt mit Gemüsebulgur,  
Nordseekrabben-Krustentiersauce €32

## HAUPTGANG mix and match

### GEGRILLTES AUS DEM WASSER

Drei Riesengarnelen - Wildfang indischer Ozean à 90g €27

Lachs - nachhaltig gezüchtet von den Färöer Inseln 200g €24

Wolfsbarschfilet - Ikejime Qualität - Zucht Kroatien 200g €24

Steinbeißerrückenfilet - Wildfang Island 200g €24

Seezunge im Ganzen - Wildfang Nordatlantik 400g €32

Seeteufel - Wildfang Frankreich 200g €28

Die angegebenen Gewichte beziehen sich auf das Rohgewicht.

### GEGRILLTES VON DER WEIDE

Entrecôte Jack's Creek 300g/350g €44/€51

Kalbskarree Niederlanden Peter's Farm 350g €28

Rinderfilet Australien 200g/250g €44/€55

### Wagyu Roastbeef Miyazaki A5 38€/100g

170g €64

180g €68

240g €91

### Surf & Turf

Rinderfilet US 200g & Wildfanggarnele à 90g €47

### Surf & Surf

Seeteufel 150g & Wildfanggarnele à 90g €32

### BEILAGEN €5

gemischter Salat

Kartoffel-Fenchelgratin

Palmkohl & junger Blaukraut mit marinierten Maronen

Safranrisotto

### SOßEN €3,5

Kalbsglace

Beurre blanc

Krustentiersauce

Alle Preisangaben verstehen sich in Euro inkl. MwSt.

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufpreis nach Aufwand berechnen.

