

Fisch & Mee(h)r. Menü.

GLAS Champagner Veuve Clicquot Brut
0,1 lt € 12,-



Zweierlei Saibling

Wasabi-Gurkensud | süße Basilikumsamen | Thai-Spargel

oder

Tataki vom „Yellow Fin Tuna“

süß-saures Zwiebelconfit | japanische Orangenblüten-Vinaigrette

* * *

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Jakobsmuschel | Nori-Alge

* * *

Grünes Curry vom Zander

Mango-WanTan | Ananas | Sprossen

oder

Seeteufel im Gewürzmantel

Wokgemüse | Kombu-Dasisud | gebratener Reis

* * *

Variation von Thai-Mango und Vanille

MENÜ 4 Gang (4 courses) € 48,00
mit einer Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

MENÜ 6 Gang (6 courses) € 66,00
mit einem Hauptgang und Sorbet

vorspeisen. GEDECK € 3,80

Zweierlei Saibling

Wasabi-Gurkensud | süße Basilikumsamen | Thai-Spargel € 9,80
*Char served two ways in Wasabi-cucumber brew with sweet basil seeds,
Thai-asparagus*

Tataki vom „Yellow Fin Tuna“

süß-saures Zwiebelconfit | japanische Orangenblüten-Vinaigrette € 11,20
*Tataki of "Yellow Fin Tuna" with sweet-sour onion confit and
japanese orange-bloomy vinaigrette*

Geräucherter Aal

auf pochierter Roter Rübe mit Pumpernickel und frischem Kren € 10,80
*Smoked eel on poached beetroot with Pumpernickel
and fresh horseradish*

„Osietra Imperial“ Kaviar

mit allerlei vom Karfiol € 27,80
"Osietra Imperial" caviar with potpourri of cauliflower

I N K L U S I V P R E I S E

suppen.

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

mit Jakobsmuschel | Nori-Alge € 5,50

Cream soup of the parsley root with scallop and Nori alga

Consommé von Räucherfischen

mit "Strammem Max" von Schwarzbrot, Lardo und Wachtelei € 5,80

Consommé of smoked fishes with "Strammem Max" ob black bread, lardo and quail egg

hauptspeisen.fisch

Grünes Curry vom Zander

mit Mango-WanTan, Ananas und Sprossen € 21,80

Green curry of the pike-perch with mango Wan tan, pineapples and sprouts

Karamellierter „Gollinger“ Stör

im Lardomantel mit Blunze und Gulaschsaft € 21,80

"Gollinger" caramelized sturgeon in lardo with black pudding and goulash sauce

I N K L U S I V P R E I S E

hauptspeisen.fisch

„Yellow Fin Tuna“ in geräuchertem Paprikasud

auf Püree von Sojabohne mit Frühlingslauch, Chili und Sprossen € 24,80

“Yellow Fin Tuna” in smoked paprika bouillon

on purée of soya-bean with leek, chili and sprouts

Steinbutt & Langostino im Noriblatt

auf Sepia-Raviolo und Krustentierfond € 27,90

Turbot & langostino in nori leaf on sepia-ravioli and crustacean stock

Winter Kabeljau „Skrei“

mit „Fines de Claire“ Auster und Paspierre Algen € 23,20

Winter cod “Skrei” with “Fines de Claire” oyster and algas

I N K L U S I V P R E I S E

dessert.

Valrhona Schokoladentörtchen

mit Kokos und Tonkabohne, auf lauwarmem Kardamomschaum € 10,20

*Valrhona chocolate tartlet with coco and tonka bean,
served on warm cardamom foam*

Birne Helene "2012" € 9,80

Pear Helena "2012"

Delice von Litschi, Rosen und weißer Schokolade € 8,20

Cream of lychees, roses and white chocolate

Variation unserer Sorbets € 5,50

Variation of our sherbets

DAZU MEINL KAFFEE

Cappuccino € 2,90

Espresso klein € 2,30

Verlängerter € 2,50

Espresso groß € 3,10

käse.

Auswahl von gereiftem Käse

mit Konfitts, Honig und Senfsorten

Assorted cheese with confits, honey and mustard

1 Stück € 2,80

Variation € 9,90

I N K L U S I V P R E I S E