

# SPEISEKARTE

## SUPPEN & SALATE

### BOUILLABAISE 18,00 €

Edelfische | Passpierre | Muscheln | Allergene: ,L, G

### GEGRILLTER CEVICHE SALAT 16,00 €

Baumtomate | Rote Zwiebeln | Japanische Tigermilch | Allergene: G, O

### WILDKRÄUTERSALAT 14,00 €

Radieschen | Eiszapfen | Vierländer Tomaten | Yuzu Joghurt Vinaigrette | Kokos Raspeln  
Allergene: G, N, O

## STARTER`S

### SCHWERTFISCH CARPACCIO 18,00 €

Zitrusfrüchte | Koriander | Gepuffter Honig Reis | Sauerklee  
Allergene: D, F, L, O

### VIERLÄNDER TOMATEN 17,00 €

Montebello Essig | Basilikumöl | Wassermelone  
Allergene: C, G, O

### IKEJIME GOLDSCHWANZMAKRELE TATAKI 18,00 €

Eiszapfensalat | Yuzu-sesam | Togarashi | Frühlingslauch  
Allergene: D, F, G

### LABEL ROUGE LACHS (SCHOTTLAND) 16,00 €

Kumquat | Forellenrogen | Furikake  
Allergene: A, D, G

### OKTOPUS AGUACHILE (SCHARF) 18,50 €

Grüne Tomaten, Sunomono (Japanischer Gurkensalat), Wasabi  
Allergene: A, D, G

## ANGERICHTET Aus dem See & von der Weide

### RED SNAPPER (ÖSTLICHER INDISCHER OZEAN) 29,00 €

Baumtomate | Fregola Sarda | Koriander-Radieschen Salat

### CURRY VOM LABEL ROUGE HUHN 26,00 €

Mangoreis | Limette | Koriander | Joghurt

### WEISSER HEILBUTT (SKAGERRAK, NORWEGEN) 34,00 €

Sesamkruste | Plattfirsich | Kokosnuss-Zitronengras Beurre Blanc

### UMIBEEF RUMPSTEAK URUGUAY 31,00 €

Peffersauce | Pfifferlinge | Kartoffelpüree

### SCHWERTFISCH (WESTLICHES FEUERLAND, CHILE) 33,00 €

Aubergine | Petersilienwurzel | Schwertmuschel | Salzzitrone

### SURF AND TURF 55,00 €

1/2 Irischer Hummer | Uruguay. Rinderfilet | Jus | Pfifferlinge

### SEETEUFEL (NÖRDLICHE BISKAYA, ATLANTIK) 32,00 €

Orientalisches Kichererbsen-Ragout | Granatapfelkerne | Koriander | Arganöl

### GOLDSCHWANZMAKRELE (NORDWESTPAZIFIK, JAPAN) 34,00 €

Artischocken | Borlotti Bohnen | Herzmuschel Vinaigrette

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere

# SPEISEKARTE

## KLASSISCH & NORDEUTSCH

### WIENER SCHNITZEL 30,00 €

Bratkartoffeln | Gurkensalat | Preiselbeeren

### KUTTERSCHOLLE FINKENWERDER ART 28,00 €

Bratkartoffel | Gurkensalat | Speckstippe  
Wahlweise mit Nordseekrabben gegen aufpreis Tagespreis

### SEEZUNGE (Nordsee) (Tagespreis)

Tagesbeilage | Beurre Noisette

### STEINBUTT (KATEGATT, NORDSEE) 37,00 €

Blattspinat | Pommery Senfsauce | Salzkartoffeln

## VEGETARISCH & VEGAN

### GEGRILLTE POWERADEN (BABY ARTISCHOKEN) (VEGAN) 19,00 €

Orientalisches Kichererbsen-Ragout | Granatapfelkerne | Koriander | Arganöl

## PASTA Unsere Pasta ist hausgemacht und nach unserem eigenen Rezept zubereitet.

### LINGUINE ALLE VONGOLE 24,00 €

Herzmuscheln | Zitrone | Petersilie | Taggiasca Oliven  
Allergene: A, B, D,

### SPIRALRAVIOLO 20,00 €

Zucchini | Kartoffel | Pfifferlinge  
Allergene: A, C, D

## KINDERGERICHTE

### CHICKEN NUGGETS 10,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo  
Allergene: C, A,

### FISCH & CHIPS 12,50 €

Pommes frites | Ketchup & Mayo  
Allergene: A, C, D

### PENNE NUDELN 8,50 €

Tomatensauce  
Allergene: A, L

## PATISserie

### GEBRANNTER ESPRESSO MARTINI 13,00 €

Mascarpone | Vodka Bavaois | Kaffee

### CHOCOFLAN 14,00 €

Dulce de Leche | Goldene Milch

### HAUSGEMACHTER MARILLENKNÖDEL (ZUBEREITUNGSZEIT CA 15 MIN) 13,00 €

Aprikosenragout | Getrockneter Yoghurt | Sauce Anglaise

### KAISERSCHMARRNPARFAIT 12,00 €

Kirschragout | Montelimar Nougat | Mandeln

### EINE NOCKE HAUSGEMACHTES EIS ODER SORBET 5,50 €

Täglich wechselnde Sorten

### DESSERT WEIN VON VDP. WEIN- & SEKTGUT BARTH 5CL 12,00 €

2017 Schönhell Riesling Auslese, Grosse Lage | Rheingau

Allergen Legende

A: Gluten

B: Krebstiere

C: Eier von Geflügel

D: Fisch

E: Erdnüsse

F: Sojabohnen

G: Milch von Säugetieren

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesamsamen

O: Schwefeloxid und Suffite

P: Lupinen

R: Weichtiere