

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE 	6,50
Rahm Basilikum - Öl	
FISCHSUPPE AUS ZEELAND	8,50
Nordseefisch Gamba Toast	
PORTION BROT	6,50
Pesto Rahmbutter Olivenöl	
TAPAS-PLATTE (2 Personen) 	16,50
Brot Pesto Aioli Blumenkohl Hummus Rendang Kroketten Wurstwaren geräucherte Mandeln Bruschetta Makrele und Lachs Pulled Pork	
TAPAS-PLATTE VEGA (2 Personen)	16,50
Brot Pesto Aioli Blumenkohl Hummus Süßkartoffel Kroketten geräucherte Mandeln überraschende Vega 'Auster' Vega Pizza	
CARPACCIO	10,50
Grainfed Rump Steak pickle Rucola Speck Reypenaer VSOP	
BAUCHSPECK & SPARGEL	8,50
Gegrillter grüner Spargel vadouvan Gurken Bauchspeck	
SUSHI BOWL	11,50
Räucherlachs Makrele Wasabi Avocado Sushireis	
BRUSCHETTA	7,50
Toast mit Kalb und Hummer Mayo Lachs & Creme fraiche Blumenkohl Hummus	
SCAMPI & LACHS	12,50
Tatar von Scampi & Yuzu hausgeräucherter Lachs Gurke Öl aus grünen Kräutern	
KALB & MAKRELE	11,50
Kalb Makrelenrillette Apfel-Kohlrabi-Salat Hummer Mayonnaise Sojabohnen	
AUSTERN	
- 3 stück Naturell oder Gratiniert 7,50/9,50	
- 6 stück Naturell oder Gratiniert 14,50/17,50	
- 1 Auster Special: Wasabi Gurke Ponzu 3,00	

 Vegetarier

SALATE & VEGA

SALATE (Vorspeise oder Hauptspeise)	Klein / Groß
FISCH	11,50/ 16,50
Hausgeräucherter Lachs Gambatartar Makrele	
CEASAR	10,50/ 15,50
Gegrilltes Huhn Parmesan little gem Hummer Mayonnaise Speck	
VEGA ZIEGENKÄSE 	10,50/ 15,50
Ziegenkäse grüner Spargel Granatapfelkerne little gem Avocado	
VEGA	
PASTA PESTO 	16,50
Pesto Parmesan Pilze Tomate Pinienkerne	
RISO VENERE 	17,50
Schwarzer Reis Koriander Avocado grüner Spargel Saisongemüse	
KINDERTELLER (Die Pommes und Pasta Kinderteller sind inkl. einem kleinen Kindereis)	
Kleine Tomatensuppe	4,00
Pommes Frites mit Frikadelle, Fischfilet, Fleischkrokette, oder Hahnchennuggets	9,50
Kleine Fish & Chips	9,50
Pasta bolognese	9,50
Pfannkuchen	6,50

Schauen Sie zum Wochenmenu und Specials auf der Platte an der Wand!

HAUPTGERICHTE

Fisch

TIGERWOLF 21,50

Gegrillter Tigerwolf | geräuchertes Beurre blanc | grüner Spargel

KABELJAU 19,50

Kabeljau | Bauchspeck | Erbse | Vadouvan-Creme

DORADE 21,50

Gebratener Dorade | Gremolata | Mango-Chutney

FISH & CHIPS 17,50

Kabeljau & Dorade im Bierteig | Pommes frites

WILDE GAMBAS 20,50

10 geschälte Gambas | Knoblauchöl | Brot

SEEZUNGE 350 gr. 29,50
500 gr. 36,50

In Butter gebraten Nordseezunge | Remoulade

HUMMER Ganz (500gr.)/ Halb

Gekocht | Zitronenmayonnaise 35,00/18,50

Gratiniert | altem Käse | Kräuterbutter 37,00/19,50

PLATEAU FRUITS DE MER 36,50

Gamba | Hummer gratiniert | Austern | Taschenkrebis | Zitronenmayonnaise

FLEISCH

PLANKE FÜR ZWEI p.p. 20,00

Chef Spezialität! | Spare Ribs | Duroc Bürger | Pulled Pork | Bauchspeck | Aioli | Pickles | süße Kartoffel

POULET NOIR 19,50

Huhn aus Frankreich vom Green Egg BBQ | Estragonsauce | Zitrone | Apfelkompott

ANGUS STEAK 19,50

Steak von 200 Gramm | gebratene Pilze | Törtchen Schalotte

RINDERFILET 27,50

250 gram | Filet vom Grill | Sauce Béarnaise

STEAK & GAMBA 23,50

Rinderfilet | marinierte wilde Gamba | Hummer Mayonnaise

LAM 22,50

Eintopf vom Lamm | Süßkartoffel-Krokette | grüner Spargel

DESSERTS

SNICKERS 8,50

Vanilleeis | gesalzene Erdnuss | Karamell | Schokoladenmousse

TARTELETT 7,50

Mango | Kokos | Ananas | Joghurt

ROTE FRUCHTE & JOGHURT 8,00

Rhabarberschaum | Himbeere | Erdbeere | Joghurteis

DAME BLANCHE 8,50

Zeezot Stil | Vanille | Schokolade

KÄSEBRETTCHEN 9,50

4 Verschiedene Sorten Käse | Brot | Chutney | überraschende Weise

Kleine Desserts

SWEET BITES 4,50

Kleine Auswahl unseren Nachtisch

EIERLIKÖR 4,00

Hausgemachter Eierlikör | Sahne

SCHOKOLADENKUCHEN 5,00

Schokoladen Brownie | Schokoladen-Karamell-Mousse

Dessertwein

BETOLA PX Pedro Ximinez 5,00

Datteln, Feigen, Rosinen und ein schokoladeartiger Duft. Im Geschmack sehr mild, rund und süß mit vielen Trockenfrüchten und ausreichender Frische.

ROYAL OPORTO 10yrs old tawny 6,50

Helle Farbe, mit einem sagenhaften Duft von Trockenfrüchten. Im Geschmack kann man Würze, Süßholz, Vanille und überreife rote Früchte erkennen.

DESSERTWEIN Château Lauvignac Sauternes 5,50

Frischen Dessertwijn mit kandierten Früchten und Honig.
Perfekt mit süßem Desserts.

LIEFMANS Kriek-Brut 4,75

Dieses Bier hat einen tiefen rötlich-braune Farbe mit Noten von Holz und Mandel. Leicht süß und ein bisschen sauer. Servieren mit süßen Desserts.