

VORSPEISEN

TOMATENSUPPE 	6,50
Rahm Basilikum - Öl	
FISCHSUPPE AUS ZEELAND	8,50
Nordseefisch Lachs Toast	
PORTION BROT	6,50
Pesto Aioli Olivenöl	
TAPAS-PLATTE (2 Personen)	17,50
Brot Pesto Aioli Blumenkohl Hummus Garnelen Kroketten Wurstwaren geräucherte Mandeln Bruschetta mit Lachs Ribfingers	
TAPAS-PLATTE VEGA (2 Personen) 	16,50
Brot Pesto Aioli Blumenkohl Hummus Risotto Kroketten geräucherte Mandeln Bruschetta Ziegenkäse	
CARPACCIO	10,50
Grainfed Rump Steak pickles-Mayonnaise Rucola Speck Reypenaer VSOP	
SUSHI BOWL	11,50
Räucherlachs Makrele Wasabi Avocado Sushireis	
BRUSCHETTA	7,50
Toast mit Tomate & Parmaschinken Lachs Blumenkohl Hummus	
LACHS & GAMBA	12,50
hausgeräucherter Lachs knusperige Gamba Fenchel	
WASSERMELONE CARPACCIO 	8,50
Feta Olivenöl Basilikum Parmaschinken	
AUSTERN	
- 3 Stück Naturell oder Gratiniert	7,50/9,50
- 6 Stück Naturell oder Gratiniert	14,50/17,50
- 1 Auster Special: Yuzu Gurke Ponzu	3,00

 Vegetarier

SALATE & VEGA


SALATE (Vorspeise oder Hauptspeise) Klein / Groß

FISCH 11,50/ 16,50

Hausgeräucherter Lachs | Makrele

BBQ 10,50/ 15,50

Bauchspeck | little gem | Iberico ribfingers

ZIEGENKÄSE  10,50/ 15,50

Tomate | Balsamico | Granatapfelkerne

VEGA

PASTA PESTO  16,50

Pesto | Parmesan | Pilze | Tomate | Pinienkerne

RISO VENERE  17,50

Schwarzer Reis | Koriander-öl | 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!

 Vegetarier

HAUPTGERICHTE

Fisch

SCHARBE & SCHOLLE 19,50

Gegrillter schollefilet | Ganze Scharbe | Weißwein-Sauce

KABELJAU 21,50

Kabeljau | Grüne Spargel | Erbse | Dashi-Buttersoße

LACHS 20,50

Orientalisch | Yuzu | Fenchel Salat

FISH & CHIPS 17,50

Kabeljau & Scholle 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 37,00/19,50
Gekocht oder Gratiniert

PLATEAU FRUITS DE MER 36,50

Gamba | Hummer gratiniert | Austern | Muscheln | Schwertmuscheln

SEAFOOD BOX 23,50

Gamba | Lachs | Muscheln | Schalentiere-Suppe

MUSCHELN AUS SEELAND 20,50

Natur | 'Zeezot Blond' Bier oder Wein gekocht (+1,00) | Pommes oder Bröt

FLEISCH

RIBS & BELLY 19,50

Spare Ribs | Bauchspeck | BBQ sauce

POULET NOIR 19,50

Huhn mit Indischer Marinade vom Green Egg BBQ | Erdnussauce

RINDERSCHMORBRATEN 18,50

Dunkles Bier | Pickles

ENTRECOTE 26,50

250 gram | Grainfed | Pfeffersauce

STEAK & GAMBA 22,50

Steak | wilde Gamba | miso Mayonnaise

DESSERTS

SNICKERS	8,50
Vanilleeis gesalzene Erdnuss Karamell Schokoladenmousse	
CRÈME BRÛLÉE	7,50
Tonka Orange	
ROTE FRUCHTE & YUZU	8,00
Yuzu-Kokosschaum Himbeere Erdbeere	
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	5,50
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.	