

## **ZUM ANFANGEN & ZWISCHENDURCH**

*Austern „Fines de claire“ natur auf Eis serviert*  
3 Stück 10.50 6 Stück 21.00

*Zweierlei vom Thunfisch, Papaya-Mango-Salat, Frühlingsrolle*  
26.00

*Mosaik von Wolfsbarsch und Fjordforelle*  
*Toast mit Limonen Crème fraîche, schwarzer Rettich*  
24.00

*Sashimi vom Zander “Ike Jime“*  
*winterlicher Gemüseacker, Zitrone, Meerrettich*  
26.00

*Dashibrühe mit Schwarzwaldmiso verfeinert*  
*Enoki, konfierte Langustine*  
18.00

*Offene Lasagne vom Hummer*  
*Steckrübenkompott, Hummersauce*  
32.00

## **HAUPTSACHEN**

*Skrei von den Lofoten in Kräuteröl konfiert*  
*Topinamburstampf mit Räucheraal, Grünkohl*  
42.00

*Gebackene Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel*  
*Petersilienwurzeltortellini, Artischockenfond*  
48.00

*Filet von der Rotbarbe mit glacierten Sot l’y laisse*  
*Paellagemüse, Salat von der Schwertmuschel*  
46.00

*Filet vom bretonischen Glattbody*  
*Baeckeoffe von Wintergemüse, Périgord-Trüffel*  
48.00

*Ganzer geangelter Wolfsbarsch im Salzteig gegart*  
*für 2 Personen in 2 Gängen serviert*  
p.P. 45.00

1. Gang mit Paellagemüse
2. Gang lauwarm mit Kürbis-Apfel- und Bittersalaten