

insalata caprese 10.5

büffelmozzarella/tomate/pinienkerne/basilikum

gemischte oliven 6.0

knoblauch/kräuter

tatar vom tuna 13.5

shiso/sesam/yuzu/chili/gurke

sashimi vom *thunfisch* **oder** *lachs* 11.5|9.5

ponzusoja/dashimayo/gari

tatar vom rindsfilet 14.5

zwiebel relish/whiskey/toast

edamame *japanische sojabohnen* 5.0

warm/meersalz

moules au vin blanc 19.0

miesmuscheln/weissweinsud/peperoncino/knoblauch

rocklobster al ajillo 29.5

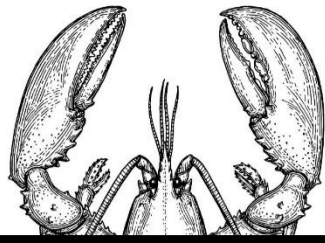
knoblauch/zitrone/olivenöl/kräuter/dörrotomaten

datteln im speckmantel 8.5

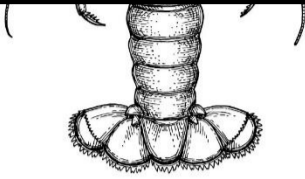
gebraten/kräuter

polpette *rindshackbällchen* 9.5

tomatensauce mit ricotta/pinienkerne/kräuter



plateaux



royal seafood plateau 71

*halber hummer/ganzer rocklobster/miesmuscheln
tuna & lachs sashimi/black tiger shrimps*

alle komponenten werden gekocht, kalt serviert. dazu servieren wir schalotten-vinaigrette und zitrone.

französische austern 6/ stk.

marennnes-oléron no2, fine de claire, meeresfrisch, roh serviert

hauptspeisen

caesar salad auch als vorsepeise möglich 14|21

knackiger lattich salat/croûtons/caesardressing/parmiggiano

+ black tiger shrimps +8

royal lobster pasta 69

halber maine hummer/hausgemachte tagliolini/aglio e peperoncino

grünes crevetten curry 36

scharfes thai curry mit crevetten /asiatisches gemüse gemüse/jasmin reis/mango chutney