

Fisch & Meeresfrüchte



Weinempfehlung

2024 Sauvignon blanc "Les Anges"
Val de Loire IGP, Frankreich

0,1l 4,20
0,25l 6,90

Bukett von Zitrusfrüchten, florale/ kräutrige Klänge

~~~~~

Austern fines de Claire auf Eis Stück 4,90

3 Stück gebratene St. Jakobsmuscheln (Wildfang) mit  
Wakame-Algensalat mit Sesam, Baguette 24,00

Curry-Zitronengras-Suppe mit Black Tiger Garnele 13,50

Hummercremesuppe mit altem Whisky 21,00

Willis Fischsuppe mit Safran, Edelfischen, Aioli und Baguette 19,00

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln 22,00

Föhrer Miesmuscheln im Wurzelsud gegart  
mit Knoblauchtunke und Baguette 22,00



Black Tiger Garnelen mit Gemüsestreifen  
und Penne Nudeln – scharf - 32,50

Thunfischsteak (medium gebraten) mit Kapern-Buttersauce,  
Ratatouille und Olivenrisotto 38,00

Im Bambuskörbchen gedämpftes Steinbeißerfilet mit  
Pommery-Senfsauce, Gemüsestreifen und Kartoffeln 37,00

Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln 41,00

Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln 45,00

Ganzer kanadischer Hummer (ca. 800gr) je 100 Gramm 9,50  
mit Aioli und Baguette Lebendgewicht