

Fisch & Meeresfrüchte



Weinempfehlung

2025 Chablis AOC

Domaine Alain Geoffroy

0,1l 5,20

0,25l 9,20

Klassisch trocken, frisch, fruchtig mit prägender Mineralität

~~~~~

Austern fines de Claire auf Eis

Stück 4,90

3 Stück gebratene Jakobsmuscheln (Wildfang) mit  
Wakame-Algensalat und Sesam, Baguette

25,00

Curry-Zitronengras-Suppe mit Black Tiger Garnele

13,50

Hummercremesuppe mit altem Whisky

14,50

Willis Fischsuppe mit Safran, Edelfischen, Aioli und Baguette

19,00

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Petersilienkartoffeln

23,00

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

41,00

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

39,00

Seeteufelmedaillon mit Pinienkernen,  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

42,00

Wolfsbarschfilet mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

46,00