

Vorspeisen aus dem Meer

Tataki vom Thunfisch mit Algensalat	22.50
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Weissweinschaum und Haselnüssen	24.50
Hummerbisque	19.00

Hauptspeisen

Ganze Seezunge meunière (ab 2 Personen/pro Pers.) am Tisch für Sie filetiert mit Salzkartoffeln	58.00
Seezunge Murat mit Salzkartoffeln Seezungenstreifen Artischockenherzen Tomaten concassé, Petersilie und Kalbsfond	58.00
Hummer Tagliatelle mit Belperknolle Ein ganzer Hummer trifft auf die feinen hausgemachten Tagliatelle Kleine Portion mit ½ Hummer und feinen hausgemachten Tagliatelle	68.00 53.00
Staaner Fischtopf SPEZIAL Meeresversion Der Klassiker als Basis trifft auf Jakobsmuschel, Hummer & Seezunge	51.00
Scampi mit Reis und roter Currysauce 3Stk. Kaisergranat mit milder Currysauce	58.00

Menu ab 2 Personen

Max Favoriten zu einem Menu zusammengestellt (Preis pro Pers.) Tataki vom Thunfisch, Jakobsmuschel auf Selleriepüree, Hummer Tagliatelle, lauwarmer Brownie mit Walnussglace	92.00
Wein empfiehlt der Chef: Chardonnay Schlossberg 2015 Fritz Wassmer (Preis pro dl) aus der Doppel Magnum Flasche im Offenausschank	13.00