

Vorspeisen aus dem Meer

Tataki vom Thunfisch mit Algensalat	22.50
Jakobsmuschel auf Selleriepüree mit Weissweinschaum und Haselnüssen	24.50
Hummerbisque	19.00
Crevetten im Schneckenöpfli an Colbertbutter	21.00

Hauptspeisen

Ganze Seezunge meunière am Tisch für Sie filetiert mit Salzkartoffeln	58.00
Steinbutt Filet gebraten auf Gurkenspaghetti mit Hummersauce und Reis	60.00
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 + Steinbutt	51.00

Menu ab 2 Personen

Max Favoriten zu einem Menu zusammengestellt (Preis pro Pers.)	92.00
Tataki vom Thunfisch, Jakobsmuschel auf Selleriepüree, Hummer Tagliatelle, frische Erdbeeren mit Sauerampferglace	
Wein Empfehlung vom Chef: Chardonnay Schlossberg 2015 Fritz Wassmer (Preis pro dl)	12.00
aus der Doppel-Magnum-Flasche im Offenausschank Mit den cremigen Vanillenoten und langem Abgang perfekt zu Krustentieren	