



DAS BESTE DES BLUE FINE THUNFISCH „BALFEGO“

- Rohmarinierte Thunfischwürfel, Dashi Vinaigrette, Rettich, Avocado, gebrannter Lauch, Wakame 28,00 €
- Thunfisch „Tataki“, Nizza Nadelbohnen, Kartoffeln, Tomaten, Oliven, Sardellen Mayonnaise 32,00 €

Diese Gerichte sind Vorspeisen.

FISCHE VON DER TEPPANYAKI PLATTE

Alles Wildfang „Petit bateaux“ Fische

- Dorade 29,00 €
- Thunfischsteak „yellow fine“ 32,00 €
- Seezunge 42,00 €
- Zackenbarsch 29,00 €
- Wolfsbarsch 34,00 €
- Seeteufel 32,00 €
- Steinbutt 48,00 €
- Rotbarbe 42,00 €
- Sankt Peterfisch 38,00 €

- **Assiette Degustation »Mixed Grill«** 42,00 €
 Serviert mit Gemüsespieß vom Grill und Ofenkartoffeln im Gewürzsatz gegart mit Sauerrahm



HIGHLIGHTS VON CHRISTIAN RUBERT

Bouillabaisse Marseillaise mit Rouille und Croûtons

- als Vorspeise mit Fischfiletstücken, Gambas 28,50 €
- als Hauptgericht mit gebratenem, ganzen Fischfilet, Jakobsmuscheln, Gambas – à part serviert 49,00 €
- plus ½ Hummer 69,00 €

- **Austerncreme Süsschen** mit Safran, pochierte Austern im Tempurateig, Spinat 21,00 €
- **Spaghetti „Aglio & Olio“**, Kirschtomaten, Basilikum, Jakobsmuscheln, Gambas, gedämpfte Austern 32,00 €
- **Risotto**, Parmesan, Belper Knolle, Safran, Jakobsmuscheln, Gambas, gedämpfte Austern 32,00 €

21. Februar bis 4. März 2024

*Meeresfrüchte-
 wochen*



Austern



»CREUSE« – TIEFE AUSTERN

Fines de Claire Normandie N°4	3 Stück	9,00 €
Marenne d'Olerons N°2	3 Stück	9,00 €
Le Gall Bretagne N°3	3 Stück	12,00 €
Papillon Spezial N°4	3 Stück	12,00 €
Krystale N°2	3 Stück	13,50 €
Irische Felsenaustern Donegal	3 Stück	13,50 €
David hervé La Boudeuse N°4	3 Stück	13,50 €
Utah Beach N°3	3 Stück	15,00 €
Poget Pléiade N°3	3 Stück	16,00 €

Tsarskaya – die Zaren-Auster	3 Stück	18,00 €
Gillardeau Spéciales de Claire	3 Stück	20,00 €
Tarbouriech Pink Oyster mediterran	3 Stück	20,00 €
Sylter Royale Wild N°3	3 Stück	22,00 €

»PLATTE« – FLACHE AUSTERN

Rock Oysters Wild Atlantic Irland N3	3 Stück	12,00 €
Grevenling	3 Stück	15,00 €
Belon 00 – flache Auster	3 Stück	18,00 €

Meeresfrüchteplatten



ARCACHON 38,00 €

2 Fine de Claire, 2 Irische Donegal, 2 Sylter Royale,
2 Le Gall, Venus- und Samtmuscheln, Wellhornschnellen,
Crevette rose & grise, Schwertmuscheln

VENDÉE 49,00 €

3 Fine de Claire, 3 Sylter Royale, 3 Gillardeau,
1 Belon 00, Venus-, Samt- und Schwertmuscheln,
Wellhornschnellen, Crevette rose & grise

CÔTE D'ARMOR 90,00 €

16 Austern gemischt, Venus-, Samt- und Schwert-
muscheln, Wellhornschnellen, Crevette rose & grise,
Taschenkrebse, Gambas

IMPERIAL 165,00 €

24 Austern gemischt, Venus-, Samt- und Schwert-
muscheln, Wellhornschnellen, Crevette rose & grise,
Taschenkrebse, halber Hummer, Gambas

Alle Gerichte werden mit Schwarzbrot und Salzbutters aus der Normandie sowie Mayonnaise, Aioli, Echalotten-Vinaigrette
»Pommade«, Gemüsecreme »Ratatouillade« und Olivenpaste »Oliviade« serviert.

Die Meeresfrüchte dieser Seiten werden überwiegend roh verzehrt,
mit Ausnahme der Wellhornschnellen, Crevettes, Taschenkrebse und dem Hummer.



Krebse, Krusten-, Schalentiere



SCHALENTIERE & KREBSE KALT UND GEKOCHT

- 4 Stück Crevette rose, Meeresschnellen, Crevette grise 22,50 €
- 6 Stück Crevette Madagaskar Label Rouge 26,00 €
- Taschenkrebs aus der Schale »en Salate« 26,00 €
- Pulpo Arme – gekocht – gegrillt – mariniert 24,00 €
- Usedom Krabben, Limetten-Mayonnaise 28,00 €
- Königskrabbe in mediterraner Kräutervinaigrette 82,00 €
- **Krabben Degustation** 32,00 €
Usedom Krabben, Schneekrabben, Taschenkrebs

Diese Gerichte sind Vorspeisen und werden mit Salaten serviert.

VON DER TEPPANYAKI PLATTE »À LA PLANCHA«

- Seawater Sea Tiger Garnelen 4-6 (ca. 200 gr. / Stück) 2 Stück 32,00 €
- Seawater Sea Tiger Garnelen 2-4 (ca. 300 gr. / Stück) 1 Stück 42,00 €
- Obsi blue aus Neukaledonien (ca. 40 gr.) 6 Stück 39,00 €
- Jacobsmuschel »getaucht« aus Norwegen 3 Stück 32,00 €
- Kaisergranaten in der Schale überbacken 3 Stück 62,00 €
- Schwertmuscheln halbiert mit Persillade überbacken 4 Stück 36,00 €
- **Assiette Degustation** 38,00 €
2 Black Tiger 8/12, Kaisergranaten, Tintenfisch, Jacobsmuschel, Green Shell Muscheln, Schwertmuscheln
- **Assiette Degustation de Luxe** 86,00 €
Carabinero, Obsi Blue, Sea Tiger 4-6, Kaisergranate, Königskrabben

Diese Gerichte können Sie als Vorspeise oder als Hauptgericht genießen.

Serviert mit Grillgemüse und frittiertem Knoblauch-Püree.

HUMMER / LANGUSTE / KING CRAB & CO...

- Hummer Kanada der halbe 38,00 € ... der ganze ... 72,00 €
- Hummer »wild« Europa der halbe 49,00 € ... der ganze ... 98,00 €
- Languste »wild« Bretagne die halbe Tagespreis ... die ganze Tagespreis
- Tristan Lobster Stück 90 / 100 g 42,00 €
- Königskrabbe Portion 300 g 110,00 €

Auf Salat / auf Bandnudeln / Termidor Kartoffeln