

Le Festival des

Miesmuscheln aus Holland nach Matrosen Art 25,00 35,00

Austern "Fines de Claires" Nr. 1 mit Kräutertoast per Stück 7,50

Austern "Fines de Claires" Nr. 1 wie ein Pot-au-feu 32,00

Hummersuppe Seegarten 23,00

Hausgebeizter Bömlo-Salm, Prunier Kaviar, Sauce Mousseline 41,00
Wintersalat mit Haselnuss & Crevetten-Chips

Gebratene Jakobsmuschel auf asiatischem Butternuss-Kürbissalat
Hummerschaum und Crevetten-Chips 48,00 58,00

ΞΞ Liebe Gäste, Meeresfrüchte und auch Fische erhalten wir täglich frisch von Bianchi Comestibles angeliefert. Das erlaubt uns in kleinen Mengen einzukaufen. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn deshalb nicht immer alle aufgeführten Gerichte unbegrenzt verfügbar sind. Als Folge können wir Ihnen aber garantieren, dass die vorhandenen Produkte topfrisch und von allerbesten Qualität sind. ΞΞ

Fruits de Mer

Vanille-Steinbutt niedergegart, leichte Zitrus-Beurre Blanc
Chinakohl-Variation & Kartoffelschaum 52,00 68,00

Gegrilltes Ostender Seezungenfilet auf hausgemachtem Champagnerkraut
Mit Curry-croque-de-terre und Hechtknödel Lyoner-Art 48,00 65,00

Tristan Languste vom Grill mit Thaicurry 52,00 68,00
mit Jasminreis & Wokgemüse

Atlantik Wolfsbarsch auf der Haut gebraten
Getrüffelter Fisch-Jus, im Wintergemüsegarten 48,00 58,00

Seeteufel in 2-Services 65,00

1er: Linsengemüse, Röstzwiebel, Chorizoschaum

2ème: Safranbouillon, konfiertes Kartoffel, Kürbis & Miesmuschel

ΞΞ Durch die täglichen Lieferungen von Bianchi Comestibles lassen wir uns auch immer wieder überraschen & erhalten Köstlichkeiten aus Weltmeeren mit welchen wir vielleicht gar nicht gerechnet haben. Fragen Sie danach, oder lassen auch Sie sich überraschen. ΞΞ