MEERESFRÜCHTE

VORSPEISEN

FIN DE CLAIRE

NR. 1 AUSTERN

Ein Klassiker aus Frankreich
Charlottenvinaigrette
Austernbrot
Stück – 6,9

SOFTSHELL CRAB

Tempura | Miso Mayo
Wakame
22,9

GEBRATENE

WILDFANGGARNELEN

Knoblauchbaguette
Gremolata | Tomaten-Chutney
24,9

YELLOW FIN TUNA

TATAKI

Ponzu | Koriander
Chilli
24,9

MEERESFRÜCHTE CEVICHE

Wildfanggarnelen | Jakobsmuschel | Yellow Fin Tuna
Oktopus | Leche de Tigre | Koriander | Schalotten
28,9

GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE

Serviert mit Knoblauchbaguette und Aioli.

GEGRILLTER OKTOPUS

(ca. 150 Gramm)
34,9

RIESENGARNELEN 8/12

3 Stück
39

ARGENTINISCHE WILDFANGGARNELEN

1/2 Dutzend - 26,9 | Dutzend - 49

JACOBSMUSCHELN

1/2 Dutzend - 29,9 | Dutzend - 58

HUMMERSCHWANZ

49

VONGOLE

Weißweinsud | Koriander | Petersilie
Knoblauchbaguette
1 Pfund - 39

Gerne stellt Ihnen die Küche eine große Auswahl zum Teilen nach
Ihren Wünschen zusammen.

MEERESFRÜCHTE ETAGERE

– für zwei Personen –

Austern | Wildfanggarnelen | Riesengarnelen
Hummerschwanz | Jakobsmuscheln | Tuna Tataki
Wakame | Ceviche | Aioli | Cocktailsauce

98,- pro Person