

Aperitif Empfehlungen

Prosecco Tenuta la Maredana, Brut, D.O.C. Spumante	0,10 l	6,90 €
Aperol Spritz ^{1,2,3} , Sarti Spritz ^{1,2,3} , Rosato Spritz ^{1,2,3}		8,50 €
Hugo ^{1,2,3} Alkoholfrei ^{1,2,3}		8,50 €
Lillet ^{1,2,3} Wild Berry (Beeren, Schweppes Wild Berry)		8,50 €
Campari ^{1,2,3} Orange		7,90 €

Johannis-Rosmarin-Spritz

Crème de Cassis, Johannisbeersaft, Rosmarin, Zitrone und Prosecco

0,2 l 8,50 €

Meer und See

Schmankerl

Bouillabaisse	15,80 €
Fischsuppe von Saibling, Lachs, Muscheln, Garnele, Gemüse und frische Kräuter dazu Knoblauch-Baguette ^{C/G/E/D1,2/16*}	
<i>als Hauptgang</i>	29,50 €
Jakobsmuschel, Riesengarnele und Miesmuschel	17,90 €
gegrillt, mit Café de Paris-Butter, Limette an Salatbouquet und Knoblauch-Baguette ^{C/G/E*}	
<i>als Hauptgang</i>	28,50 €
Miesmuscheln in Weißweinsauce oder Tomatensauce	22,60 €
mit frischen Kräutern, Knoblauch und Gemüse ^{M/A/G/H/16*}	
Linguine mit Tomatensauce, Miesmuscheln,	19,80 €
buntes Gemüse, Kräuter und Parmesan ^{C/G/E/D1,2/16*}	
Steak vom Lachs	29,40 €
auf Linguine mit Hummer-Sahnesauce, Tomatenwürfel und frischem Dill ^{C/G/E/D1,2/16*}	
Knoblauch-Baguette ^{G/D1,2*}	6,50 €

Surf & Turf

Ochsenfilet rosa gebraten & gegrillte Riesengarnelen	36,50 €
mit Café de Paris-Butter, Gemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree ^{C/G/E/16*}	