

Fisch-Muschel-und Krustentier Festival

Vorspeisen

<i>Jakobsmuschel Carpaccio „Bruderholz“ auf Selleriesalat mit Périgord Trüffeln....</i>		36
	<i>...mit 10gr Imperial Oscietra Kaviar +</i>	40
<i>Flusskrebs-Cocktail Toast und Butter</i>		26
<i>Pulpo-Carpaccio mit gebratener Riesencrevette & Jakobsmuschel</i>		29.50
<i>Hummersuppe mit Cognac und Rahmhaube</i>		26.50
<i>Südafrikanische Scampi kurz gebraten 3St. auf Nudeln mit Crème fraîche</i>		39.50

Hauptgerichte

<i>Seeteufelfilet-Piccata „Hermitage“</i>	1/2	51
<i>gebraten mit Riesencrevetten und Jakobsmuschel, an einem Hummerschaum, Butterreis, Blattspinat</i>	1/1	69
<i>Riesencrevetten gebraten</i>	1/2	46
<i>mit frischen Kräutern und Knoblauch, Salzkartoffel, Grüne Spargeln</i>	1/1	59
<i>Gedämpfte Miesmuscheln Méditerranésolange hät!!!</i>	1/2	28
<i>im Weisswein-Gemüsesud</i>	1/1	45
<i>Jakobsmuscheln gebraten</i>	1/2	45
<i>auf Weisswein-Noillypratsauce, Butterreis, Blattspinat</i>	1/1	58