



T A G E S K A R T E

V O R S P E I S E N

Ceviche vom Loup de Mer mit Limetten, Koriander, Vinaigrette, Avocado	18,5
Gebackene Calamarikrönchen	13,5
Carpaccio von der Wildfanggarnele mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette	19,5
Gegrillter Halloumi mit Rucola und gebratenen Feigen	15
Frische Atlantiksardinen in hausgemachter Marinade aus Knoblauch, Chili und Soligea Olivenöl	11,5
Fin de Claire Austern N°3 Zitrone, Schalotten-Vinaigrette, Chesterbrot	½ Dtzd. 21,5 ... 1 Dtzd. 39,5

EARLY BIRD SPECIAL — JEDEN TAG VON 18-19:30 UHR

1 Flasche Taittinger Brut Reserve mit 6 Fin de Claire Austern 99

F I S C H

Seezunge vom Grill	34,5
Babysteinbutt vom Grill	33,5
Fischteller mit Thunfischfilet, Calamari, Wildfanggarnele, Filet vom Wildfang Loup de mer	29,5
W I L D F A N G Angelware • Loup de mer vom Grill oder in der Salzkruste / für 2-5 Pers. / pro 100g	7,5
• Dorade rosé vom Grill / für 2-4 Pers. / pro 100g	7,5

F L E I S C H

Original Japanisches Wagyu Entrecôte Güteklasse A5 / 100 g	39
U.S. Angus Rib-Eye Steak vom Lavastein-Grill / 350 g	49
Französische Milchkalbskotelette vom Grill / 400 g	45
Lammkrone mit Champagnerschälotten in Balsamico-Honigsauce / 400 g	37
Rosa gebratenes Kalbsfilet in Parmesankruste mit frischen Pfifferlingen, schwarzer Trüffel, Babykartoffeln, Rosmarinjus	37

Bitte wählen Sie Ihre individuelle Beilage!

D E S S E R T

Panna Cotta mit frischen Waldbeeren und hausgemachtes Karamell	7,5
Orangen-Joghurt Tiramisu	8
Kataifis mit Amarenakirschen	6,5