



Vorspeisen

- California Roll (Sushi Rolle) mit Thunfisch, € 10,80
eingelegtem Ingwer, Sojasauce und Wasabi
- Gebeizter Gewürzlachs mit marinierten Roten Rüben, € 12,20
Ziegenkäsetempura und Topinambur Chips
- Gefülltes Thunfisch-Seeteufelcarpaccio mit Sesam, € 13,20
Chili und Kim Chi
- Gedeck (3 verschiedene Glutmacher) € 5,80
- Gangerl aus Fluss und Meer (2 Gänge) € 29,80

Suppen

- Rote Fenchel-Currysuppe mit Seeteufelpicatta € 6,80
- Klare Fischsuppe mit Safran, Gemüse und Fischfilets € 7,50

Zwischengerichte

- Räucherforellenravioli mit Parmesanschaum und € 15,80
schwarzem Perigord Trüffel
- Bouchot Muscheln (400 g.) mit pikantem Tomatenfond € 12,20
und Knoblauchbrot
- Hummer Thermidor (ausgelöst) mit Enten Dim-Sum € 35,80
und Karotten-Ingwer Sud

Alle Fischfilets grätenfrei