



| — FREUNDSCHAFTSMENÜ — | |
|---|--|
| 4 Gänge € 39,90 pro Person / bis 10 Personen / vegetarische Alternative möglich | |
| HOT SALMON ROLL | |
| Grüner Spargel, Avocado, Gurke, Frischkäse, Yuzu, Red Chili, Masago | |
| - | |
| FENCHELVELOUTÉ | |
| La Ratte Kartoffeln, Taggiasche Oliven | |
| - | |
| NORDSEE KABELJAUFILLET GEBRATEN | |
| Rote-Bete-Quinoa, Geschmorte Gurke, Senfsaat, Krustentierschaum | |
| - | |
| WARMER TOPFENKNÖDEL | |
| Rhabarber, Kokos, Rieslingsorbet | |



— SUSHI —

| | |
|---|-------|
| GREEN DELUXE VEGI ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück | 12,90 |
| Avocado, Grüner Spargel, Paprika, Frischkäse, Mango | |
| HOT SALMON ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück | 13,90 |
| Grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Yuzu, Red Chili, Masago | |
| MASAGO TEMPURA EBI ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück | 14,90 |
| Avocado, Frischkäse, Sesam, Spicy Sauce | |
| RED TUNA ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück | 15,90 |
| Avocado, Gurke, Yuzu, Sesam, Krupuk, Teriyaki | |
| LOBSTER ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück | 19,90 |
| Avocado, Grüner Spargel, Sesam, Krustentiermayonaisse, Tomate | |
| MAKI – 6 Stück GURKE ODER GRÜNER SPARGEL ODER AVOCADO | 7,90 |
| MAKI – 6 Stück LACHS | 9,90 |
| MAKI – 6 Stück TUNA | 10,90 |

— VORSPEISE & RAW BAR —

| | |
|---|------------|
| AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1 | Stück 4,20 |
| Balsamico-Schalottenreduktion | |
| FENCHELVELOUTÉ | 9,90 |
| La Ratte Kartoffeln, Taggiasche Oliven | |
| ZIEGENKÄSESPUMA | 12,90 |
| Quinoa, Erbse, Topinambur, Kerbel, alter Balsamico | |
| BEEFTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND | 15,90 |
| Sellerie, Schafgarbe, Elster Apfel | |
| YELLOW FIN TUNA TATAR | 16,90 |
| Papaya, Dashi, grüner Spargel, Zitronenmelisse | |
| ZWEIERLEI SASHIMI, TUNA & LACHS – AUF EIS – | 16,90 |
| Yuzucreme, Teriyaki, Ingwer, Wasabi | |
| CEVICHE VOM FARÖER BIOLACHS | 16,90 |
| Granny Smith, Koriander, Miso, Rauchsatz | |
| SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN | 18,90 |
| Gebackene Süßkartoffel, Portulak, Mandel, schwarzer Knoblauch | |

— BOUILLABAISSE —

| | |
|--|-------|
| PASSIERTE FISCHSUPPE | 11,90 |
| Parmesan, Rouille, Croûtons | |
| KLEINE BOUILLABAISSE | 18,90 |
| Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons | |
| BOUILLABAISSE | 29,00 |
| Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons | |
| „ LA ROYALE“ BOUILLABAISSE | 49,00 |
| Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons | |

— CURRY & PASTA —

| | |
|--|-------------|
| ANAPURNA GEMÜSE-KOKOS-CURRY | 18,90 |
| Kürbis, Papaya, Pak Choi, knuspriger Maniok (vegan) | |
| SPAGHETTI TRÜFFEL | Tagespreis |
| Trüffel, Parmesan | |
| WILDGARNELEN TAGLIOLINI, 1 Stück/3 Stück | 16,50/27,50 |
| Tagliolini nero di seppia, Basilikum, Krustentierfond, Kirschtomaten | |

— HAUPTGANG —

| | |
|--|-------------|
| KANADISCHER HUMMER halber/ganzer | 24,90/49,00 |
| Getrüffelter Kartoffelstampf, Spinat, Krustentierschaum | |
| WILDE, ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN 3 Stück | 27,50 |
| Curry, Kürbis, Papaya, Pak Choi, knuspriger Maniok | |
| YELLOW FIN TUNA STEAK MIT KORIANDERKRUSTE | 29,00 |
| Süßkartoffelsesamcreme, wilder Brokkoli, Shiitake | |
| NORDSEE KABELJAUFILLET GEBRATEN | 21,00 |
| Rote-Bete-Quinoa, Geschmorte Gurke, Senfsaat, Krustentierschaum | |
| MEDITERRANER LOUP DE MER Rosa Pfeffer-Ingwer-Öl ... | 23,90 |
| WILDER ATLANTIK BABY STEINBUTT Zitronenemulsion ... | 38,00 |
| NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter ... | 49,00 |
| DAZU: Mohnnocchi, rote Bete, Babymais | |
| ENTRECÔTE VOM HOLSTEINER JUNGRIND 300 g ... | 34,00 |
| IRISH WATERGRASSHILL RINDERFILET 200 g ... | 33,00 |
| SURF & TURF, Rinderfilet & Hummerschwanz ... | 53,00 |
| DAZU: Spargel, Karotten-Pfeffercreme, Profiterol, Hüttenkäse, Portweinjus | |

— DESSERT —

| | |
|---|-------|
| CHOCOLAT BONHEUR | 9,50 |
| Pomelo, Dulce de Leche, Zitronensorbet | |
| WARMER TOPFENKNÖDEL | 8,50 |
| Rhabarber, Kokos, Rieslingsorbet | |
| ZITRONENGRAS CRÈME BRÛLÉE | 7,50 |
| Ananas, Koriander, Mangosorbet | |
| DREIERLEI SORBETVARIATION | 7,50 |
| Täglich wechselnde Sorten | |
| FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL | 13,90 |
| Feigensenf, Trauben, Comté, Saint-Maure de Touraine, Langres, Reblochon de Savoie, Fourme d'Amber | |