

# AUQUAI

## SUSHI

<b>DELUXE VEGGI ROLL</b> Spargeltempura, Trüffel, Shiitake, Popcorn, Kaffir	12,90
<b>SMOKEY BEEF ROLL</b> Avocado, Yuzu, Thaispargel	15,90
<b>HOT TUNA ROLL</b> Yellow Fin Tuna Tatar, Gurke, Sesam, Passionsfrucht	16,90
<b>PRAWN &amp; SCALLOPS ROLL</b> Gebackene Garnele, Jakobsmuschel, Zwiebel, Kakao, Zwetschge	17,90

## VORSPEISE & RAW BAR

<b>AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1</b> Balsamico-Schalottenreduktion	Stück 4,20
<b>SCHWARZWURZELCREMESUPPE</b> Brunnenkresse, schwarze Nüsse, Kaffeeöl	14,90
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> Gerauchte Tomate, Topinambur, Zwetschge, Thai Basilikum	14,90
<b>BEEFTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND</b> Dashibirne, Avocado, Korianderhollandaise, Cashews	16,90
<b>YELLOW FIN TUNA TATAR</b> Gurkencouscous, Krustentier Mayonnaise, Dillöl	17,90
<b>ZWEIERLEI SASHIMI, TUNA &amp; LACHS – AUF EIS –</b> Yuzucreme, Teriyaki, Ingwer, Wasabi	16,90
<b>CEVICHE VOM LABEL ROUGE LACHS</b> Limette, Koriander, Chili, Tomate, Avocado	16,90
<b>CEVICHE VON DER SCHOTTISCHEN JAKOBSMUSCHEL</b> Mango-Limettensud, Süßkartoffel, Koriander, rote Zwiebel	18,90
<b>SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN</b> Tamarillo, Salzmarone, Corail-Misosud, Estragon	18,90

## BOUILLABAISSE

<b>PASSIERTE FISCHSUPPE</b> Parmesan, Rouille, Croûtons	11,90
<b>KLEINE BOUILLABAISSE</b> Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons	16,90
<b>BOUILLABAISSE</b> Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons	29,00
<b>„ LA ROYALE“ BOUILLABAISSE</b> Halber Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons	49,00

## CURRY & PASTA

<b>ANAPURNA GEMÜSE-KOKOS-CURRY</b> Kürbis, Papaya, Pak Choi, knuspriger Maniok (vegan)	18,90
<b>SPAGHETTI TRÜFFEL</b> Trüffel, Parmesan	14,50/19,90
<b>WILDGARNELEN TAGLIOLINI, 1 Stück/3 Stück</b> Tagliolini nero di seppia, Basilikum, Krustentierfond, Kirschtomaten	16,50/27,50

## HAUPTGANG

<b>KANADISCHER HUMMER halber/ganzer</b> Getrüffelter Kartoffelstampf, Spinat, Krustentierschaum	24,90/49,00
<b>WILDE, ARGENTINISCHE RIESENGARNELEN 3 Stück</b> Kürbis, Papaya, Pak Choi, knuspriger Maniok	27,50
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK MIT ERDNUSSKRUSTE</b> wilder Brokkoli, Quitte, Süßkartoffel, Krustentierschaum	29,00
<b>MEDITERRANER LOUP DE MER Rosa Pfeffer-Ingwer-Öl ...</b>	25,90
<b>WILDER ATLANTIK BABY STEINBUTT Zitronenemulsion ...</b>	38,00
<b>NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter ...</b> <i>dazu: Haselnuss, Sellerie, Rosenkohl, Ofenkürbis</i>	49,00
<b>ENTRECÔTE VOM HOLSTEINER JUNGRIND 300 g ...</b>	34,00
<b>IRISH WATERGRASSHILL RINDERFILET 200 g ...</b>	33,00
<b>SURF &amp; TURF, Wildgarnelen (2 Stück) &amp; Filet (200 g) ...</b> <i>dazu: Kartoffelbisquit, Rosinen, junger Grünkohl, geschmorte Karotte, Senfkornjus</i>	47,90

## DESSERT

<b>APFEL &amp; MOHN</b> Butterkeks, Zwetschge, Macadamia	9,50
<b>MANGO CRÈME BRÛLÉE</b> Kaffir-Limette, Kokos, Kiwi, Koriander	9,50
<b>CHOCOLAT BONHEUR</b> Cranberry, Whiskey, Sauerrahm, Pistazie	11,50
<b>DREIERLEI SORBETVARIATION</b> Täglich wechselnde Sorten	7,50
<b>FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL</b> Feigensenf, Trauben, Comté, Saint-Maure de Touraine, Langres, Reblochon de Savoie, Fourme d'Ambert	14,90