



FREUNDSCHAFTSMENÜ	
4 Gänge € 29,00 pro Person / bis 10 Personen / vegetarische Alternative möglich	
<b>SALMON ROLL – INSIDE OUT</b>	
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Teriyaki, Erdnuss	
-	
<b>VELOUTÉ VON DER KICHERERBSE</b>	
Cox Orange, Auberginenkaviar, Kräutertramezzini	
-	
<b>OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT</b>	
Salzrüben, Birne, Brunnenkresse, Nussbutterpolenta	
-	
<b>MILCHREIS</b>	
Waldhonig, Hafer, Buttermilch, Physalis	



### SUSHI

<b>SALMON ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück</b> Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Teriyaki, Erdnuss	13,90
<b>SPICY TUNA ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück</b> Tuna, Gurke, Avocado, Masago, Chili	13,90
<b>TEMPURA EBI ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück</b> Tempuragarnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, Chili Mayo, Sesam	14,90
<b>RICE PAPER ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück</b> Tuna Tatar, grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Süßkartoffel	14,90
<b>DELUXE VEGI ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück</b> Grüner Spargel, Avocado, Frischkäse, Panko, Mangochutney	14,90
<b>NIGIRI MIX – 6 Stück</b> Avocado, Tuna, Jakobsmuschel	15,50

### VORSPEISE & RAW BAR

<b>AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1</b> Balsamico-Schalottenreduktion	Stück 4,20
<b>VELOUTÉ VON DER KICHERERBSE</b> Cox Orange, Auberginenkaviar, Kräutertramezzini	9,90
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> Geschmorte Rüben, Rote Bete Graupen, Pfefferbirne, Kräutersalat	12,90
<b>BEEFTATAR VOM IRISCHEN WEIDERIND</b> Schwarzwurzel, Trüffel, Champignons, Hagebutte	15,90
<b>GEBEIZTER SAIBLING</b> Zitrus -Senfkornsud, Edamame, Cipollini Zwiebel	15,90
<b>YELLOW FIN TUNA TATAR</b> Erdnuss, Süßkartoffel, Wasabi, Gurken-Limettensorbet	16,90
<b>ZWEIERLEI SASHIMI, TUNA &amp; LACHS – AUF EIS –</b> Yuzucreme, Teriyaki, Ingwer, Wasabi	16,90
<b>CEVICHE VOM LABEL ROUGE LACHS</b> Granatapfel, Cashewkerne, Minze	16,90
<b>SCHOTTISCHE JAKOBSMUSCHELN GEBRATEN</b> Poularde, Haferwurzel, Bronzefenchel, Grapefruit	18,90

### BOUILLABAISSE

<b>PASSIERTE FISCHSUPPE</b> Parmesan, Rouille, Croûtons	11,90
<b>KLEINE BOUILLABAISSE</b> Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Parmesan, Rouille, Croûtons	18,90
<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	Tagespreis
<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 KORIANDERKRUSTE</b> Wilder Brokkoli, Erdnuss-Karottencreme, Yuzu	29,00
<b>OCHSENBÄCKCHEN GESCHMORT</b> Salzrüben, Birne, Brunnenkresse, Nussbutterpolenta	21,00
<b>MEDITERRANER LOUP DE MER Rosa Pfeffer-Ingwer-Öl ...</b>	23,90
<b>WILDER ATLANTIK BABY STEINBUTT Zitronenemulsion ...</b>	38,00
<b>NORDSEE SEEZUNGE Nussbutter ...</b>	49,00
<b>DAZU: geschmortes Gemüse aus dem alten Land, Macaire Kartoffeln, Estragon</b>	
<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>	47,90
<b>DAZU: Pastinake, Kräutersaitling, Butterbrioche, Avocado, Speck Hollandaise</b>	

### DESSERT

<b>DREIERLEI SORBETVARIATION</b> Täglich wechselnde Sorten	7,50
<b>ESPRESSO CRÈME BRÛLÉE</b> Mandarine, Amarant, Karamell	7,50
<b>MILCHREIS</b> Waldhonig, Hafer, Buttermilch, Physalis	8,50
<b>CHOCOLAT BONHEUR</b> Sanddorn, Joghurt, Vanille, Mandel	9,50
<b>FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL</b> Feigensenf, Trauben, Comté, Saint-Maure de Touraine, Langres, Reblochon de Savoie, Fourme d'Ambert	13,90