

RAW BAR	
AUSTERN GEAY SPEZIAL N° 1 Yuzu-Tamari-Sud, gebackener Ingwer oder natur mit Zitrone	Stück 4,5
FJORD FORELLEN SASHIMI Tomate, ligurische Oliven, Kapern, Kataifi	17
JAKOBSMUSCHEL SASHIMI Braune Butter, Panko, getrocknete Miso, Kresse	19

VORSPEISEN	
GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE Mit gebratener Jakobsmuschel	10 14
CEASAR CHICKEN DUMPLING SALAD Olive, Tomate, Limette, Parmesan	14
BURRATINA Kürbis, Kerne, Aprikose, Chutney, Öl	15
GEBACKENE GARNELEN GYOZA Teriyaki, Shiitake, gelber Rettich	15
CRISPY CALAMARETTI Tempura, Spicy Cornflakes, Zitrone, schwarze Aioli	16
CEVICHE VOM YELLOW FIN TUNA Kokosmilch, Mango, Frühlauch, Koriander	19
KARAMELLISIERTE ENTENLEBER Quitte, Eis, Brioche	21

ZWISCHENGÄNGE	
SPAGHETTI HANDGEMACHT Trüffel, Parmesan	Tagespreis
GNOCCHI – HANDGEMACHT & GEBRATEN Champignons, Pecorino Antico	14/19
TAGLIOLINI & ARGENTINISCHE WILDGARNELEN Krustentier-Zitronengras-Sud, Basilikum	18/28

BOUILLABAISSSE	
PASSIERTE FISCHSUPPE Parmesan, Rouille, Croûtons	15
KLEINE BOUILLABAISSSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	19
BOUILLABAISSSE Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	32
„ LA ROYALE“ BOULLABAISSSE ½ Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsm., Parmesan, Rouille, Croûtons	56

VEGAN	
GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE	10
AUTUMN VEGAN ROLL – INSIDE OUT – 8 Stück Olive, Kürbis, Kerne, Chutney	13
KÜRBISSALAT Kürbis, Kerne, Aprikose, Chutney, Öl	13
SÜßKARTOFFEL GYOZA Kürbispüree, Blumenkohl, Chili, Knoblauch, Panko	17,5

HAUPTGÄNGE	
Inklusive einer Beilage und einer Soße	
NORDSEE SEEZUNGE / Nussbutter	Tagespreis
KANADISCHER HUMMER halb/ganz	30/55
LOUP DE MER GEBACKEN / Kräuter	25
YELLOW FIN TUNA STEAK RARE / Sesam	28
PULPO KROSS GEBRATEN	29
KAISERGRANATEN GRATINIERT / Assam Pfeffer	32
RIESENGARNELEN ARGENTINISCHER WILDFANG 3 Stk.	24
OCHSENBACKE – 24 h bei 65° geschmort –	26
RÜCKEN VOM NEUSEELAND HIRSCH Gewürzkruste, Fourme d´Ambert Jus, Bratapfelaromen, Rotkohlcreme	34

BEILAGEN	
RÖMERSALAT Oliven, Tomaten, geröstetes Brot	4
BLUMENKOHLE Chili, Knoblauch, Panko	5
SCHWARZWURZEL Creme & Chips, Haselnuss	5
KÜRBISS-BUTTER-PÜREE Karamellisierte Kerne, steirisches Öl	6
KNUSPRIGE KARTOFFELKNÖDEL Gerösteter Pancetta	6
ROTKOHL Gewürzpfelbuttercreme, gebrannte Walnuss	6
GRÜNER SPARGEL Geräucherter Büffelmozzarella, Oliven	7
SCHWARZER HERBSTTRÜFFEL ALS UPGRADE	6

SOßEN	
KALBSJUS	3
AIOLI VOM SCHWARZEN KNOBLAUCH	3
BEURRE BLANC	3
HUMMER-ZITRONENGRAS-SUD	3,5
MISO HOLLANDAISE	3,5
SAUCE ROUILLE	3,5