

# TAGESKARTE

## SUSHI

<b>AUTUMN VEGGI ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Olive, Kürbis, Kerne, Chutney, Burrata	13
<b>CRISPY MANGO DUCK ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Konfierte Entenkeule, Hühnerhaut, Mango, Nussbutter, Hoi Sin	15
<b>YELLOW FIN TUNA TERIYAKI ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Tuna, Teriyaki, Koriander, Yuzu, Spicy Tuna Tatar, schwarzer Sesam	16
<b>FLAMED BEEF TATAKI ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Geflammtes Beef, grüner Spargel, Miso, Panko	16
<b>FJORD TROUT PRAWN TEMPURA ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Fjord Forelle, Garnelen Tempura, Avocado, eingelegte Gurke	17
<b>HOTATE ABURI NIGIRI</b> - 4 Stück Entenleber, geflammte Jakobsmuschel, Ponzu-Trüffel-Sud	20

## RAW BAR

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

## VORSPEISEN

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

## VEGAN

<b>GETRÜFFELTE BLUMENKOHLSCHAUMSUPPE</b>	10
<b>AUTUMN VEGAN ROLL</b> - INSIDE OUT - 8 Stück Olive, Kürbis, Kerne, Chutney	13
<b>KÜRBISSALAT</b> Kürbis, Kerne, Aprikose, Chutney, Öl	13
<b>SÜBKARTOFFEL GYOZA</b> Kürbispüree, Blumenkohl, Chili, Knoblauch, Panko	17,5

## ZWISCHENGÄNGE

<b>SPAGHETTI HANDGEMACHT</b> Trüffel, Parmesan	Tagespreis
<b>GNOCCHI - HANDGEMACHT &amp; GEBRATEN</b> Champignons, Pecorino Antico	14/19
<b>TAGLIOLINI &amp; ARGENTINISCHE WILDGARNELEN</b> Krustentier-Zitronengras-Sud, Basilikum	18/28

## BOUILLABAISSE

<b>PASSIERTE FISCHSUPPE</b> Parmesan, Rouille, Croûtons	15
<b>KLEINE BOUILLABAISSE</b> Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	19
<b>BOUILLABAISSE</b> Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	32
<b>„LA ROYALE“ BOUILLABAISSE</b> ½ Hummer, Kabeljau, Garnelen, Pulpo, Jakobsmuschel, Parmesan, Rouille, Croûtons	56

## HAUPTGÄNGE

	Tagesbeilage
<b>NORDSEE SEEZUNGE / Nussbutter</b>	Tagespreis
<b>KANADISCHER HUMMER</b> halb/ganz	30/55
<b>LOUP DE MER GEBACKEN / Kräuter</b>	21
<b>YELLOW FIN TUNA STEAK RARE / Sesam</b>	24
<b>PULPO KROSS GEBRATEN</b>	29
<b>KAISERGRANATEN GRATINIERT / Assam Pfeffer</b>	29
<b>ARGENTINISCHE WILDFANG RIESENGARNELEN 3 Stk.</b>	21
<b>OCHSENBACKE - 24 h bei 65° -</b>	26
<b>RÜCKEN VOM NEUSEELAND HIRSCH</b> Gewürzkruste, Fourme d'Ambert Jus, Bratapfelaromen, Rotkohlcreme	34

## DESSERT & KÄSE

<b>CHOCOLAT BONHEUR</b> Variation von der Flugmango, Thaibasilikum	11
<b>ZITRONENCRUMBLE</b> Zitronencreme, Sablé, Baiser, Pistazie	9
<b>CHEESECAKE</b> Ananas, Kokos, Batida de Coco, Zitronengras, Knusper	9
<b>DREIERLEI SORBETVARITAION</b> Täglich wechselnde Sorten	8
<b>COMTÉ VOM AFFINEUR XAVIER DAVID</b> Moutarde Violette, Birnen-Portwein-Sorbet, gebrannte Walnüsse	14