

TAGESKARTE

SUSHI

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

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

VEGAN

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

ZWISCHENGÄNGE

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

BOUILLABAISSE

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

HAUPTGÄNGE

	Tagesbeilage
NORDSEE SEEZUNGE / Nussbutter	Tagespreis
KANADISCHER HUMMER halb/ganz	30/55
LOUP DE MER GEBACKEN / Kräuter	21
YELLOW FIN TUNA STEAK RARE / Sesam	24
PULPO KROSS GEBRATEN	29
KAISERGRANATEN GRATINIERT / Assam Pfeffer	29
ARGENTINISCHE WILDFANG RIESENGARNELEN 3 Stk.	21
OCHSENBACKE - 24 h bei 65° -	26
ZWEIERLEI VON DER MIÉRAL ENTE Bratapfelaromen, Rotkohlcreme	32

DESSERT & KÄSE

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