



KRUSTENTIERTAGE



VORSPEISEN

Cocktail von frischen Gourmet Rejer - Cocktailshrimps ^{1,2,4,7,8,10} mit pikanter Sauce, Avocado und Toast	22,00
Carpaccio vom Kaisergranat ^{1,4,7} mit Vanilleöl, grünem Apfel und Bronzefenchel	22,00
Fine de Claire-Austern ^{5,7,8} mit Schalottenvinaigrette und Zitrone	PRO STÜCK 4,50

SUPPE

Hausgemachte Hummerbisque ^{1,3,4} mit Hummerfleisch und Melonenperlen	21,00
--	-------

HAUPTGÄNGE

In Kräutern gebratene Riesengarnelen ^{1,2,4,7,9,10,12} mit hausgemachter Aioli, Baguette und einem Gartenkräutersalat	49,00
Gegrilltes Steinbeißerfilet ^{1,3,4,7,9,10,12} mit Krustentierisotto, Flusskrebsschwänzen und einem Schmand-Gurkensalat	38,00
Gratinierter halber Hummer Thermidor ^{1,4,7,9,10,12} mit sautiertem Blattspinat, Kirschtomaten und Kartoffelkrapfen	61,00
Rosa gebratenes Rinderfilet unter der Café-de-Paris-Kruste ^{1,3,4,7,9,} mit gebratenem Hummerschwanz, grünem Spargel und Deichkäsepolenta	69,00