



Fischkarte für Aschermittwoch

(zusätzlich zur klassischen Speisekarte)

Vorspeisen

Gambas in Knoblauchöl 14,50 €

Chili / Kirschtomaten / Baguette

Flambierter Lachs 14,90 €

Fermentierte Pflaumen / Schwarzer Knoblauch / Rettich / Physalis /

Kürbiskernpesto / Kresse

Sylter-Krabbensuppe 13,50 €

mit Nordseekrabben

Hauptspeisen

Atlantik weißer Heilbutt 32,50 €

Kartoffellauchstampf / Bohnen-Pilzpfanne / Beurre Blanc

Seafood Thermidor 27,90 €

Tagliarini / Thermidorsoße / Tigergarnelen / Calamari / Thunfisch / Parmesan

Zanderfilet 27,90 €

Rote Bete-Apfelragout / Weißweinrisotto / Nußbutterschaum