



HAUPTGERICHTE

SAKE TERIYAKI LACHS & RIESENGARNELE

Unser köstlicher Lachs, mariniert in der bekannten Teriyaki-Sauce, ist ein absoluter Klassiker der japanischen Küche. Serviert mit Broccoli | Panko-Crunch | Basmatireis | 28,50

NORDSEE-KABELJAU

Saftig an der Haut gebraten, serviert mit Erbsen-Minzpüree | gebratenen Palmenherzen | goldener Nussbutter | 28,50

NEU

ROTER KNURRHAHN

Der Knurrhahn ist überall auf der Welt zu Hause. Er hat eine nussige Note und weißes Fleisch. Gebratene Filet's | Rahmwirsing | krosser Speck | Kräuterkartoffelstampf | 28,50

„PREMIUM“

NORDSEE - SEEZUNGE

Die Seezunge gilt als kostbare Delikatesse. Wegen ihres festen, feinen Fleisches ist sie bei Gourmets besonders beliebt. „Müllerin Art“ gebraten | Nussbutter | Sahne-Meerrettich | Salzkartoffeln | Wakame Algensalat | 65,50

BOUILLABAISSE, DIE GROSSE

„Das Beste aus dem Netz“ serviert mit ausgemachter Sc. Rouille | zwei gebratenen Riesengarnelen | Knoblauchbaguette | 25,50

GARNELENPFANNE

Reines Garnelenfleisch in Knoblauchöl mit Zwiebeln & getrockneten Tomaten, dazu Knoblauchbaguette mit scharfer Mayo | 32,50

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

am Tisch karamellisiert | 8,50



SCHOKOLADEN KUCHEN

warm serviert | Kokoseis | Yuzu | 8,50

FRUCHT SORBET

nach Tagesangebot, serviert mit Wodka oder Prosecco | 9,90



Hausgemachtes

SCHWARZES SESAMEIS

Mango | Erde | Karamell | 9,50

NEU

KÄSE vom WOCHENMARKT

Feigensenf | Cracker mit Feige & Mandel | 13,90

ESPRESSO MARTINI

Wodka | Kahlúa | Espresso | 12,50

DESSERTWEIN

AUSLESE 10% | 0,05l | 10,00

TROCHENBEEREN AUSLESE 12,5% | 0,05l | 12,90