

Mehr Meer geht nicht! Ganze Fische, fangfrisch serviert.

Speisen

	Vorspeise	Hauptgang
Frische Austern auf Eis pro Stück Zitrone Pumpernickel mit Butter Schalotten-Vinaigrette Fine de Claire Nr. 2	8.00	
Sautierter Pulpo grüne Gazpacho Safran-Mousseline Tomaten-Focaccia	29.00	
Bouillabaisse à la marseillaise Fischsuppe mit Safran Tomaten Muscheln Crevetten Fisch-Variation Sauce Rouille Brot-Stangen Kräuter	24.00	36.00
Ceviche vom Wolfsbarsch gepickelter Senf schwarzer Sesam Brot Chip	19.00	33.00
Moules marinières Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Petersilie Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Moules provençales Miesmuscheln im Weissweinsud Schalotten Knoblauch Rosmarin Cherry Tomaten Streichholzkartoffeln	19.00	38.00
Auf der Haut sautiertes Lachsfilet marinierte Gurken Buttermilch-Kräutersud Venere-Reis		37.00

Ganze Fische

Wolfsbarsch im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten)	49.00
Dorade im Ofen gebacken oder im Salzmantel (min. 35 Minuten)	49.00
Seeteufel im Ofen gebacken	59.00

Zu unseren Fischgerichten servieren wir eine hausgemachte Marinade aus Kalamata-Oliven, Artischocken, Cherrytomaten, Frühlingszwiebeln, Kapern und Kräutern. Dazu gibt es frischen Blattspinat und Weissweinsorotto.

Unsere ganzen Fische werden für Sie fachgerecht filetiert.

Unser exklusives Angebot auf Vorbestellung

Seezunge | Red Snapper | Schweizer Zander | Steinbutt | Petersfisch
Vorbestellung mindestens 48 Stunden im Voraus erforderlich

Unsere Weinempfehlung

	10 cl	75 cl
Weisswein Ataj, Chardonnay, Piemont/Italien, 2023 Produzent: Cascina Castlèt Traubensorte: Chardonnay	9.00	53.00