

## MUSCHELN & MEER - MUSSELS



Gebratene Rotschalengarnele und Jacobsmuschel  
auf schwarzen Reisnudeln mit Eistropfensalat, Rote  
Bete Hörnchen und Limonenespuma <sup>A1, B, G, 2</sup> 13,90  
Roasted prawn and scallop on black rice noodles with salad,  
beetroot and lime mousse

Greenshellmuscheln  
mit BBQ Sauce und Bacon gratiniert auf Rucolasalat  
mit sonnengetrockneten Tomaten, Parmesan und  
Balsamicodressing <sup>G</sup> 12,50  
Green Shell mussels gratinated with BBQ sauce and bacon,  
on rocket salad, sundried tomatoes, parmesan cheese and  
balsamico dressing

Sepiatagliatelle mit Meeresfrüchten  
und Zuckerschoten in Knoblauchöl geschwenkt <sup>A1, B, C</sup>  
13,50  
Sepia-tagliatelle pasta with seafood and sugar snaps tossed in  
garlic oil

Spaghetti in Thunfisch Sahnesauce mit Blattpetersilie  
<sup>A1, C, D, G</sup> 9,50  
Spaghetti in tuna-cream-sauce with parsley

Dorade Royal  
Im Ganzen gebraten - ohne Mittelgräte und Kopf  
gefüllt mit Süßkartoffelmousse auf sautierten  
Gemügestiften und Wildkräutern <sup>D, G</sup> 27,00  
Gilthead roasted as a whole – without head and fishbone – filled  
with mashed sweet potatoes, served on sautéed vegetables and  
herbs

Skreifilet  
im karamellisierten Olivenmantel gebacken auf  
scharfen Kumato-Tomaten und zweierlei Petersilien  
Gnocchi <sup>A1, B, C, L, 6</sup> 26,50  
Codfish fried with caramelized olives on spicy Kumato-tomatoes  
and two kinds of parsley gnocchi

Portion Pfahlmuscheln  
Portion blue mussels

Klassisch:  
Weißweinfond und Wurzelgemüse 14,50  
Classic cooked with white wine and root vegetables

Provencialisches:  
Tomatensauce und mediterranes Gemüse 14,50  
Tomato-sauce and Mediterranean vegetables