

MEERESFRÜCHTE VOM 14. BIS 19. FEBRUAR 2017

DIE AUSTERN | LES HUITRES

Liebe Gäste,
unsere geographische Austern-Reise soll Ihnen einen Überblick über die Herkunft unserer Austern geben. Die Austern sind sortiert, von der Normandie im Norden, der Bretagne, der Bassin d'Oléron bis zum Mittelmeer in die Étangs de Thau.



Uta Beach	Normandie	3 Stk. 9,60 €
Boudeuse - „Die kleine Wüchsige“	Normandie	3 Stk. 9 €
Fine de Claire Cancale No.3	Bretonische „Smaragd-Küste“	3 Stk. 9 €
Tsarskaya - die Zaren-Auster	Bretonische Kankaven	3 Stk. 14 €
Exelence de Pouget	Bassin d'Oléron	3 Stk. 9 €
Special David Hervé	Bassin d'Oléron	3 Stk. 14 €
Gillardeau - „Die Beste!“ (Experten)	Bassin d'Oléron	3 Stk. 16,50 €
Tarbouriech „pinky Oster“	Étang des Thaus (mediterran)	3 Stk. 20 €
Irische Muirgen Austern	Irland	3 Stk. 14 €
Belon00 - flache Auster		3 Stk. 14 €



DIE MEERESFRÜCHTEPLATTEN | LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

ARCACHON

2 Cancale | 2 Irische Muirgen | 2 Special David Hervé | 2 Exelence de Pouget | Venus- und Samtmuscheln | Wellhornschnellen | Crevette rose | Schwertmuscheln 34 €

VENDÉE

3 Cancale | 3 Special David Hervé | 3 Gillardeau | 3 Belon 00 | Venus-, Samt-, Schwertmuscheln | Wellhornschnellen | Crevette rose 49 €

CÔTE D'ARMOR

16 Austern – gemischt | Venus-, Samt- Schwertmuscheln | Wellhornschnellen | Crevette rose | Taschenkrebs | Gambas | 90 €

IMPERIAL

24 Austern – gemischt | Venus-, Samt- Schwertmuscheln | Wellhornschnellen | Crevette rose | Taschenkrebs | halber Hummer | Gambas 135 €

Die Meeresfrüchte auf dieser Seite werden überwiegend roh verzehrt, mit Ausnahme der Wellhornschnellen, Crevettes, Taschenkrebs und dem Hummer.

MEERESFRÜCHTE VOM 14. BIS 19. FEBRUAR 2017

SCHALENTIERE UND KREBSE KALT UND GEKOCHT

Crevette rose 4 Stück Meeresschnecken Muscheln	18,50 €	
Taschenkreb aus der Schale „en salade“	21,00 €	
½ Hummer	Kanada 24 €	Bretagne 31 €
Ganzer Hummer	Kanada 48 €	Bretagne 62 €
½ Langustenschwanz - „Langouste Rose“	Bretagne 74 €	
Ganzer Langustenschwanz	Bretagne 148 €	



Assiette Degustation Crevette rose | Jakobsmuscheln |
Hummer | Taschenkreb | Pulpo 28 €

VON DER TEPPANYAKI PLATTE „À LA PLANCHA“

Seawater Black Tiger Garnelen 8-12 (ca. 100 gr. / Stück)	4 Stück 26 €	
Seawater Sea Tiger Garnelen 6-8 (ca. 150 gr. / Stück)	2 Stück 21,50 €	
Seawater Sea Tiger Garnelen 4-6 (ca. 200gr./Stück)	2 Stück 30 €	
Seawater Sea Tiger Garnelen 2-4 (ca. 300 gr. / Stück)	Stück 36 €	
Kaisergranaten	3-4 Stück 24 €	
Jacobsmuschel in der Schale	3 Stück 18 €	
½ Hummer	Kanada 24 €	Bretagne 31 €
Ganzer Hummer	Kanada 48 €	Bretagne 62 €
½ Langustenschwanz Europa	74 €	
Ganzer Langustenschwanz	148 €	

Assiette Degustation Black und Sea Tiger | Kaisergranaten | Pulpo
Jacobsmuschel | Crevette rose | Muscheln und Schwertmuscheln 32 €

MEERESFRÜCHTE VOM 14. BIS 19. FEBRUAR 2017

DIE FISCHE VON DER TEPPANYAKI PLATTE

Dorade	21 €
Yellow Fine Thunfisch	21 €
Seezunge	24 €
Wolfsbarsch	28 €
Seeteufel	29 €
Steinbutt	30 €
Rotbarbe	30 €
Sankt Peterfisch	28 €
Assiette Degustation „Mixed Grill“	32 €



DIE HIGHLIGHTS VON CHRISTIAN RUBERT

Linguine mit Meeresfrüchten in Weißweinsauce 18,50 €

Parmesanrisotto aux Fruits de Mer (ohne Schale) 24 €

Tagliatelle-Veloutée mit Hummer und Kaisergranate 27,50 €

Bouillabaisse Marseillaise mit Rouille und Croûtons

als Vorspeise 18,50 € | als Hauptgericht 26,50 € | mit Hummer 32 €

MEERESFRÜCHTEWOCHE

VOM 15. BIS 18. FEBRUAR 2017

MITTAGSMENÜ

VORSPEISEN 15,50€

Fischsuppe mit Croûtons und Rouille

Meeresfrüchtesalat auf Frisée

HAUPTGERICHTE 19 €

Kleiner Mixed Grill vom Tagesfang mit Gemüse „Façon Provençale“

Meeresfrüchte und Fischfilet-Risotto

DESSERT 9,50 €

Café Gourmand

Vollmundiger Espresso aus 80% Coffea Arabica-Bohnen (Brasilien & Honduras)
und 20% Coffea Canephora-Bohnen (Indien) begleitet von kleinen Köstlichkeiten
aus unserer Pâtisserie

Käsevariation

**3-Gang-Menü inkl. Amuse Bouche, 1 Glas „Wein der Woche“ (0,1l),
Kaffee und Petit Four 32,00€**

Gerne informieren wir Sie per Mail über unsere aktuelle Mittagskarte –
hinterlassen Sie einfach Ihre E-Mail-Adresse an unserem Empfang.

