

# FISCH MUSCHELN KRUSTENTIERE

**17. September - 06. Oktober**

## Besondere Empfehlung zum starten

**Tagesfrische Austern Fin de claire**  
mit Schalotten Vinaigrette und Chester Brot  
3 Stück 14 | 6 Stück 27

**Champagne Ruffin & Fils**  
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or 100% Chardonnay  
0,1 - 9,50 | 0,75 - 60,-

## Suppen und Vorspeisen

**½ Hummer „Thermidor“**  
Gruyère AOP | Romana | Zitrone  
38

**Französische Bouillabaisse**  
mit Gamba, Rotbarbe und Crostini  
19

**Gegrillter Pulpo & Gazpacho**  
mit mediterranem Gemüse und Rucola  
19

## Hauptgerichte

**Black Tiger Riesengarnele in Currytempura gebacken**  
mit Aioli und Sweet Chili Sauce  
3 Stk. 17 | 5 Stk. 28

**Jakobsmuschel und Kartoffel-Thaicurry**  
mit Koriander Tapenade und Matcha Tee  
3 Stk. 20 | 5 Stk. 38

**Miesmuscheln alla Livornese**  
in pikanten Tomatensugo, frischen Kräutern und Baguette  
Vorspeise 17 | Hauptgang 28

**Miesmuscheln Rheinische Art**  
im Weißweinsud mit frischen Kräutern und Baguette  
Vorspeise 17 | Hauptgang 28

**Steak vom Gelbflossenthunfisch „bleu“**  
mit Sesam, Gemüse-Thaicurry und Basmatireis  
34