

Im März / in March

Pazifik, Atlantik, Nord- und Ostsee

~ Köstlichkeiten aus der See ~

~ Delicacies from the sea ~

V Vorspeise / Starter

Gebratene Jakobsmuschel^(B)
auf geschmortem Chicorée und Physalis^(1,2,4,H) 11,80 €
Roasted scallop^(B) on braised chicory and cape gooseberries^(1,2,4,H)

S Suppe / Soup

Cremige Hummersuppe^(1,2,4,A,D,H) mit frischer Kresse 7,90 €
Creamy lobster soup^(1,2,4,A,D,H) with fresh cress

H Hauptgerichte / Main Courses

Paella^(B,C,E,J)
~ spanische Reispfanne mit Miesmuscheln, Garnelen,
Lachs, Tintenfischringen, Weißwein und Safran 17,60 €
Paella^(B,C,E,J)
~ Spanish rice casserole with blue mussels, prawns, salmon, cuttlefish rings, white wine and saffron

Atlantischer Lachs^(E) mit Weißweinbutter^(1,2,4,H) an Honiglinsen^(J,D,H)
und Rote Bete Risotto^(D,H) 20,50 €
Atlantic salmon^(E) with white wine butter^(1,2,4,H), honey lentils^(J,D,H) and beetroot risotto^(D,H)

Pazifischer Steinbeißer^(E) mit Lauchgemüse^(A,H) und Süßkartoffelstampf^(H) 21,90 €
Wolffish^(E) with leeks^(A,H) and sweet potato purée^(H)

D Dessert / Dessert

Grüntee-Panna cotta^(11,A,D,H) mit Sternanis-Orangensauce^(2,4,H) 6,50 €
Green tea panna cotta^(11,A,D,H) with star anise-orange sauce^(2,4,H)

Unsere besondere Menüempfehlung

Cremige Hummersuppe^(1,2,4,A,D,H) mit frischer Kresse
Creamy lobster soup^(1,2,4,A,D,H) with fresh cress



Atlantischer Lachs^(E) mit Weißweibutter^(1,2,4,H)
an Honiglinsen^(J,D,H)
und Rote Bete Risotto^(D,H)
*Atlantic salmon^(E) with white wine butter^(1,2,4,H),
honey lentils^(J,D,H) and beetroot risotto^(D,H)*



Grüntee-Panna cotta^(11,A,D,H)
mit Sternanis-Orangensauce^(2,4,H)
Green tea panna cotta^(11,A,D,H) with star anise-orange sauce^(2,4,H)

pro Menü: 33,50 €

Wein des Monats:

Deutschland ~ Saale-Unstrut

Riesling	0,25 l	6,90 €
Qualitätswein · trocken	0,75 l	20,50 €

Jahrgang: 2016
Erzeuger: Weingut Steinauer Berg
Charakter: Feinfruchtiger, frischer Riesling mit intensiven Zitrusnoten und Nuancen von Aprikosen und Pfirsich.