



RESTAURANT

MENÜ DE MARCHÉ

OKTOPUS & ROMANASALAT

Gegrillter Mittelmeer Oktopus mit braisiertem Romanasalat,
glacierten Erbsen und Chorizo-Fumet

A La carte € 22

DOMAINE DE LA BONGRAN, CLESSÉ, BURGUND 2018er Viré-Clessé Cuvée Tradition

JAKOBSMUSCHEL & SALZZITRONE

Gebratene Jakobsmuschel mit Salzzitronen-Chutney
und Curry Veloute

A La carte € 18

WEINGUT JOHANNES B., FELLBACH 2022er Sauvignon Blanc „Partie Fumé“ trocken

SCHWÄBISCH-HÄLLISCHES SCHWEIN & LIGURISCHES GEMÜSE

Rosa gebratenes Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
mit Grillgemüse, Drillingskartoffeln und Aioli

A La Carte € 38

FELTON ROAD, CENTRAL OTAGO 2017er „Cornish Point“ Pinot Noir

HERZKIRSCHEN & NOUGAT

Tarte von Blutorange und Nougat mit eingelegten Kirschen,
Sorbet vom Griechischen Joghurt und Butterbrösel

A La Carte € 16

SEEMANNSLIMONADE Cocktail

*Hafenwasser | Tonka Bohne | Grapefruit | Rhabarber | Zitrone |
Zucker | Angostura Bitters*

3 Gang Menü (ohne Muschel)	72
4 Gang Menü	86
3 Gang Weinbegleitung	45
4 Gang Weinbegleitung	52