MEERBAR

Vorspeisen

Pimientos de Padron | Arrabbiata | Zwiebeln | Kalamata Oliven 10
Padron Peppers | Arrabbiata | Onion | Kalamata Olives

Bruschetta | Tomaten | Balsamico Reduktion 12
Bruschetta | Tomatoes | Balsamic Reduction

Eingelegte Peperoni | Kalamata Oliven | Kichererbsen Salat | Gepickeltes Gemüse 13
Röstbrot | Arrabbiata Dip
Pickled Peppers | Kalamata Olives | Chickpea Salad | Pickled Vegetables | Toasted Bread | Arrabbiata Dip

Wildkräutersalat | Himbeer-Balsamico Dressing | Obst | Nüsse 18
Wild Herb Salad | Raspberry Balsamic Dressing | Fruits | Nuts

Wahlweise mit:
- Oktopus + 12
  - Octopus
- Black Tiger Garnelen + 12
  - Black Tiger Prawns
- Rinderfiletstreifen + 14
  - Stripes of Beef Fillet

Burrata | Tomaten Marmelade | Basilikum | Olivenöl 19
Burrata | Tomato Jam | Basil | Olive Oil

Oktopus | Kichererbsen Salat | Erdnuss-Chili Vinaigrette 21
Octopus | Chickpea Salad | Peanut Chilli Vinaigrette

Fischsuppe | Fisch-Meeresfrüchte Einlage 15
Fish Soup | Fish Seafood Chowder Hauptgang 28

Sashimi vom Lachs & Thunfisch | Sesam | Ingwer | Wasabi 26
Salmon & Tuna Sashimi | Sesame | Ginger | Wasabi

Steak Tatar | Schnittlauchcreme | Kapern | Trüffelpommes 28
Steak Tartare | Chive Cream | Capers | Truffle Fries

Black Tiger Garnelen 6/8 | Spicy Tomaten Sauce | Salz-Zitrone 4 Stück 16
Black Tiger Prawns 6/8 | Spicy Tomato Sauce | Salt Lemon 10 Stück 38
Ab 10 Stück jede weitere 3,5
From 10 pieces each additional

Crispy Calamar Ringe | Salat | Aioli 16
Crispy Calamar Rings | Salad | Aioli

Austern

Fines de Claire No. 2	6
Gillardeau Tia Mara No. 2	7
Austern Mix 4 Stück	24
Ab 10 Stück (gemischt)	55

Wird serviert mit Schalotten-Limetten-Vinaigrette | *Served with Shallot and Lime Vinaigrette*

Fisch

Lachs Steak | Cremiges Kartoffelpüree | Sojagemüse 31
Salmon Steak | Creamy Mashed Potatoes | Soy Vegetables

Loup de Mer Filet | Risotto Genovese | Marktgemüse 35
Loup De Mer Fillet | Risotto Genovese | Market Vegetables

Fish & Chips | Kabeljau im Kernigen Panko Mantel | Coleslaw Salat 36
Fish & Chips | Cod in Panko Coat | Coleslaw

Tuna Steak halb roh | Pak Choi | Getrocknetes Aprikosen Chutney | Süßkartoffelpüree 36
Tuna Steak half raw | Pak Choi | Dried Apricot Chutney | Sweet Potato Purée

Dorade Royal (im Ganzen) | Petersilien Kartoffeln | Salat 38
Dorado Royal (whole Fish) | Parsley Potatoes | Salad

Meeresfrüchteplatte
Seafood Plate

2 Austern | Rosa Crevetten | Gegrillter Oktopus | Black Tiger
2 Oysters | Pink Prawns | Grilled Octopus | Black Tiger

Garnelen 6/8 | Jakobsmuschel | Crispy Calamar | Beilagen Mix | Wakame pro Person 55
Prawns | Scallops | Crispy Calamar | Side Dishes Mix | Wakame

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal auf Wunsch unsere separate Allergenkarte.
Vegan | Vegetarisch

MEERBAR

Prime Beef

Grain-Fed Premium Angus Beef

Entrecôte Premium *Entrecôte*	Zwischenrippenstück | Marmoriert *Piece between the Ribs | Marbled*	300 g	46
Rinderfilet Premium *Tenderloin*	Zartes | Fettarmes Stück aus der Lende *Tender | A Low-Fat Piece from the Loin*	220 g	44
Chateaubriand Premium *Chateaubriand*	Doppellendenstück aus dem Kopf des Rinderfilets *Double Sirloin Steak from the Head of the Beef Fillet*	800 - 900 g	145

Als **Surf & Turf** mit:
As Surf & Turf with:

- Oktopus *- Octopus*	+ 12	- Jakobsmuschel *- Scallop*	+ 12
- Black Tiger Garnelen 6/8 *- Black Tiger Prawns*	+ 12	- Frischer Trüffel *- Fresh Truffle*	+ 15

Serviert mit Bimi | Kartoffelgratin | Rotwein-Schalotten Jus
Served with Bimi | Potato Gratin | Red Wine Shallot Jus

Tataki Roastbeef medium rare | Trüffelpüree | Spicy Chimichurri — 180 g — 32
Tataki Roast Beef medium rare | Truffle Puree | Spicy Chimichurri

Saucen

- Kräuterbutter	+ 4	- Aioli	+ 3
- Pfeffersauce	+ 4	- Barbecue	+ 4
- Trüffel Mayonnaise	+ 5	- Mayonnaise	+ 3,5

Beilagen

Kleiner gemischter Salat | Himbeer-Balsamico Dressing | Obst | Nüsse — 7
Small Mixed Salad | Raspberry Balsamic Dressing | Fruits | Nuts

French Fries | Mayo — 8

Getrüffelte French Fries | Trüffel Mayo — 12

Pasta & Risotto

Fedelini all 'Arrabbiata | Kalamata Oliven | Frühlauch — 22
Fedelini all 'Arrabbiata | Kalamata Olives | Spring Onions

Tagliatelle | Frischer Trüffel | Trüffel Öl | Gehobelter Parmesan — 28
Tagliatelle | Fresh Truffle | Truffle Oil | Planed Parmesan

Risotto Bianco | Zuckerschote | Karotte | Gehobelter Parmesan — 26
Risotto Bianco | Sugar Snap Pea | Carrot | Planed Parmesan Cheese

Wahlweise mit:

- Oktopus *- Octopus*	+ 12
- 3 Black Tiger Garnelen 6/8 *- Black Tiger Prawns*	+ 12
- Rinderfiletstreifen *- Beef Fillet Stripes*	+ 14

Desserts

Schoko Brownie | Früchte — 12
Chocolate Brownie | Fruits

Vanille Crème Brûlée | Beerenkompott — 12
Vanilla Crème Brûlée | Berry Compote

Schoko Pott | Maracuja Espuma | Crumble — 12
Chocolate Pott | Maracuja Foam | Crumble

Französische Käseauswahl | Nüsse | Trauben | Tessiner Senf — 28
French Cheese Variation | Nuts | Grapes | Tessiner Mustard

Brot | Aioli | Oliven — pro Person — 3
Bread | Aioli | Olives

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal auf Wunsch unsere separate Allergenkarte.
Vegan | Vegetarisch