



Winterliches Meeresrauschen

Im Norden ganz Süden

Vorweg

Rösti vom Kartoffelkloß mit Ostseelachs

Kloßscheiben, Crème Fraîche, Ostseelachs
oder/und

A-la-carte-Portion 12,90 €

Bruschetta "Royal mit Garnele in Tempura"

Tomate, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Olivenöl und Garnelen

A-la-carte-Portion 12,90 €

Hauptgang

Kleine Bouillabaisse NORD

Unsere Fischsuppe „Soupe de Poisson“ mit Ostseefisch
Dazu: Aioli, Croutons, Knoblauchzehen zum Einreiben der Croutons
und geriebener französischer Emmentaler

A-la-carte-Portion 24,90 €

oder

Dorschfilet auf Kartoffelstampf mit "Bourride"

Dorsch aus dem Gemüse-Kräuter-Weißwein-Sud mit Aioli verfeinert
auf Kartoffelstampf mit seinen Gemüsen serviert.

Holsteiner Träume vom nahen Meer: Bourride, kreativ holsteinisch interpretiert

A-la-carte-Portion 24,90 €

Danach

Stracciatella-Eistorte

A-la-carte-Portion 8,50 €

Menü in 3 Gängen mit	1 Vorspeise,	1 Hauptgang und Dessert	39 €
Menü in 4 Gängen mit	2 Vorspeisen,	1 Hauptgang und Dessert	49 €
Menü in 5 Gängen mit	2 Vorspeisen,	2 kleine Hauptgänge und Dessert	59 €

Die Zubereitung des Menüs ist sehr (zeit)-aufwändig.
Ideal für einen gemütlichem Gourmet-Abend, am liebsten tischweise.

Unsere Weinempfehlung: Weiß oder Rosé?

2015 Pazo de Senorans blanco (SP) Star mit aggressiver Frische

Marisol Bueno, Albarino, 12,5%Vol. Moderner Albarino mit einer stahlig trockenen Frische, reinen Fruchtaromen und tiefgründiger Mineralität. Trocken (2g/l Restzucker), ph-Wert 3,3 (Säure wie Apfelsaft) 92+/100 DrHe
0,75 l 39 €

2017/18 Miraval, Provence (F) Protégée der "BRANGELINA"

Brad Pitt & Angelina Jolie und Weinkünstler Perrin, Cuvée (Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle), 13% Vol. Aromen von roten Beeren (Himbeeren, Erdbeeren), auch Pfirsich, Blüten und Kräuter. Mineralische Frische durch Kalkböden. 90/100 DrHe. Dieser Wein gilt vielfach als bester Rosé weltweit – zumindest glamourös ...
0,75 l 39 €