

Krustentierspezialitäten

Die Sommerkarte bietet nicht nur unsere Traditionsgerichte, sondern als Sommer Highlight Krustentierspezialitäten (insbesondere Garnelen und Langustenschwänze) mit passenden Weinen. Die Krustentiere werden in unterschiedlichen Größen und Zubereitung angeboten und sollen einzigartige Genussmomente mit den begleitenden Weinen schaffen.

Unser Klassiker: Rustikale Garnelen-Pfanne

Garnelen ohne Kopf und Schale, scharf gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, dazu „Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette 19,90 €

Für Genuss +Umwelt: Garnelenpfanne mit Wildgambas

„**Argentinos Crudos**“ Rotgarnelen: Wildfang aus Argentinien
Garnelen mit oder ohne Kopf und Schale, gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, dazu „Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette 25,00 €

Garnele oder Languste?

Zunächst wählen Sie tischweise die Art, Größe* und Anzahl aus:

- | | | | |
|---------------------------------|-----------|-----------------|---------|
| 1. „Black Tiger“ Große Garnelen | pro Stck. | ca. 100g – 140g | 7,50 € |
| 2. „Black Tiger“ Jumbo-Garnelen | pro Stck. | ca. 200g | 14,00 € |
| 3. Kleiner Langustenschwanz | pro Stck. | ca. 140g | 33,00 € |

Dann wählen Sie tischweise die gewünschte Zubereitung aus:

Gekocht: lauwarm, Cocktailsauce, Baguette Aufpreis pro Person 5 €

Gebraten: mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln,
„Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette Aufpreis pro Person 8 €

****Gekocht, mit Kartoffel- und Sellerie-Püree. Hausgemachte Sauce
Hollandaise und Beilagen der Saison Aufpreis pro Person 12 €**

*Pro Gericht ist kein Wechsel bei den Produkten (Art und Größe) möglich.

**Wir bitten um Vorbestellung, damit wir die Qualität gewährleisten können.

**Dazu 1 Glas Meeresfrüchte-Wein zum Einstiegspreis 0,1 l für 5 €
„Auf dem Wege zur Weinkunst weiß“: „Pazo Seniorans**

Krustentier-Highlights

Edle Krustentier-Delikatessen mit Stern^{***}, Sommerhighlights in der Alten Straßenmeisterei mit passenden Weltklasseweinen

Unsere Sommer-Neuheit^{***}

HanseGarnelen^{*} Frische White Tiger - Zukunftsprojekt**
HanseGarnelen sind von exzellenter Qualität, fangfrisch regional. Ab Herbst KLIMANEUTRAL in neuem Zuchtbetrieb. Sie sind auch jetzt schon ohne Antibiotika oder künstliche Zusätze konsequent nachhaltig: Die Wasseraufbereitung erfolgt biologisch und wird permanent überwacht. Unsere frischen HanseGarnelen sind ein reines Naturprodukt, eine wahre Delikatesse, mit typisch nussigem, leicht süßlichem Aroma. Die Garnelen werden auf Wunsch mit oder ohne Schale gebraten. Im Angebot bei Verfügbarkeit:

HanseGarnelen mit Cocktailsauce und Baguette pro Stck. 4 €

Die Königskrabbe^{*} zartes Fleisch aus den Beinen**
Die Königskrabbe wird nachhaltig wild gefischt im Europäischen Nordmeer. Sie gilt noch vor Hummer und Languste als edelste aller Krustentiere. Ihr zartes, weißes Fleisch schmeckt köstlich, süßlich und herzhaft zugleich. Ihr nussiger Geschmack hat eine delikate Meeresnote und ist ein großes, kulinarisches Abenteuer. Nur Wenige weltweit kennen das einmalige Geschmackserlebnis. Im Londoner "The Beast" heißt es, die „King Crab“ muss die Hauptrolle spielen und wird nur mit **Knoblauch und Zitronenbutter gegart und serviert. Bei uns: Inkl. royaler Cocktailsauce + Baguette: Preis: je 100g 30 €**

1 Langustenschwanz^{*} in der Schale, halbiert, aus der Karibik
Der Langustenschwanz kann für 1-2 Personen vorbestellt werden.
ca. 300 g pro Stck. (2 Hälften) 75 €

Zubereitung: Lauwarm aus dem Sud
Dazu royale Cocktailsauce, Aioli, Kräuterbaguette. Hausgemachte Sauce Hollandaise, Kartoffel- und Sellerie-Püree. **Aufpreis pro Person 12 €**

Krustentier-Delikatessen^{*} mit Stern, ROSA - für Geist + Seele, der Stern für sinnlichen und geistigen Genuss mit allen Sinnen

Krustentier-Delikatessen^{*} mit Stern, BLAU - für den Körper, der Stern für Gesundheit, nachhaltige Produkte mit achtsamer Zubereitung

Krustentier-Delikatessen^{*} mit Stern, GRÜN - für die Umwelt, der Stern für klimaneutrale Produkte mit Bevorzugung der regionalen Herkunft und Heimat