

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 uns 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?

- | | | |
|---------------------------------|---------------------------|---------|
| 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 € |

Gekocht: Lauwarm aus dem Sud, Cocktailsauce, Baguette

Gebratene Garnelen: Pikant in der Eisenpfanne mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln, „Hollandaise“ und Aioli + Kräuterbaguette

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^{*} - Die perfekte Vorspeise**

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-Püree.

Wir bitten um Vorbestellung um die Qualität gewährleisten zu können.

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