

Krustentier-Highlights

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

Unsere 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, Kartoffel-Gratin.

Wir bitten um Vorbestellung um die Qualität gewährleisten zu können.