



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

Sehr verehrter Gast,

unseren Fisch beziehen wir aus nachhaltigem Fang. Die Fische sind aus der Aquakultur oder an der Langen Leine gefangen worden. Wir bereiten keine Schleppware für Sie zu. Kräuter und Gemüse beziehen wir mehrmals wöchentlich frisch, um Ihnen Qualität zu bieten. Genießen Sie die Speisen und bewundern Sie die Schönheit der Unterwasserwelt, die geschützt werden muss.

Ihr Küchenchef *Dennis Ehlen*

Auszug aus unserer Hauptspeisekarte

VORSPEISEN UND APETIZER

Kulinarische Reise
durch Salz- und Süßwasser
Jakobsmuschel/Garnele/Lachs/Süppchen

15,50 €

Gebratene Jakobsmuscheln auf der Platte
Knoblauch/Rosmarin

11,50 €

Gebratene Riesengarnelen
auf bunten Blattsalaten mit Aioli

16,00 €

SUPPEN

Bärlauchcreme

7,00 €



RESTAURANT ERLEBNISGASTRONOMIE

HAUPTGERICHTE FISCH

Grünes Thai Curry* von Jakobsmuschel und Garnelen
Zuckerschoten/Mais/Banane/Basmati

24,00 €

Pazifisches Papageifisch-Filet mit Zitrus
Grüner Spargel/Kumquats/Limette/Süßkartoffel

25,00 €

FLEISCHGERICHTE

Rinderfilet unter der Parmesan-Pinienkernkruste
Grüner Spargel/Tomate/Gratin

33,50 €

VEGETARISCH

Spaghettini
in getrüffelter Rahmsauce mit Babyspinat

17,80 €

Für Gemüseliebhaber

*Ich berate Sie gerne und mache Ihnen gerne
kreative vegetarische Vorschläge*

DESSERTS

Dessert-Variation „La Mer“
Tarte/Parfait/Panna Cotta/ Mousse

11,50 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.